

La restauration collective

Aide au repérage
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, 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, 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 intéressants 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), 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, 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.

La restauration collective

Aide au repérage
des risques professionnels

Cette brochure a été réalisée par un groupe de travail composé :

- de représentants de l'Institution prévention :

- la CRAM Ile-de-France (Jean-Luc Haegy et Gérard Lavergne),

- l'INRS (Régine Marc, Guy Vernois et Séverine Demasy),

et avec les contributions de Christophe Ballue (CRAMIF),

Brigitte Andeol-Aussage, Isabelle Balty, Laurent Baron, Michèle Guimon, Carole Gayet, Valérie Langevin, Jean-Michel Petit, Florence Pilliere, Jérôme Triolet et Guy Welitz (INRS) ;

- de représentants de la profession :

- le CCC, Comité de coordination des collectivités (Jean-Pierre Garnier, vice-président de la région Ile-de France),

- le SNERS, Syndicat national des entreprises de restauration et services (Farida Debab, déléguée générale et Elodie Breton-Dore de la société Geres Restauration),

- le SNRC, Syndicat national de la restauration collective (Alain Renwick de la société Compass Group).

Avec la participation du SNRPO, Syndicat national de la restauration publique organisée (Christophe Gilles de la société Autogrill).

Sommaire

1. Les obligations et les responsabilités des employeurs	6
1.1 Leurs obligations	6
1.2 Leurs responsabilités	6
2. La démarche d'évaluation des risques	8
2.1 Les acteurs de la prévention	8
2.2 Les étapes de l'évaluation des risques	9
2.3 Le document unique	12
3. Les situations dangereuses communes à plusieurs unités de travail	13
3.1 Les sols	13
3.2 Les énergies et les réseaux	15
3.3 Les ambiances physiques	18
3.4 Les circulations	22
3.5 Les équipements de travail	24
3.6 Le travail manuel et la manutention	28
3.7 Les accès à des parties hautes	31
3.8 Le risque d'incendie et d'explosion	33
3.9 Les risques biologiques	37
3.10 Les risques d'allergie professionnelle	38
3.11 Le nettoyage et la désinfection	40
3.12 La maintenance	44
3.13 L'intervention d'entreprises extérieures	46
3.14 Le risque routier – trajet	47
3.15 Le travail isolé	48
3.16 Le stress au travail	49
4. Les situations dangereuses spécifiques à chaque unité de travail	52
4.1 La réception des matières premières	52
4.2 Le stockage des produits	55
4.3 Les préparations préliminaires	57
4.4 Les préparations froides	60
4.5 Les locaux de cuisson	62
4.6 La plonge batterie	66
4.7 Les livraisons aux satellites ou à domicile	68
4.8 La distribution directe et la salle à manger	72
4.9 La laverie vaisselle	75
4.10 Les locaux et zones à déchets	77
4.11 Les locaux sociaux et administratifs	78
5. L'information et la formation des travailleurs	80
6. L'organisation des secours	81
6.1 Les services de secours externes à l'entreprise	81
6.2 Les sauveteurs secouristes du travail	81
6.3 La trousse de secours	81
7. Les équipements et les moyens de protection individuelle	82
Annexes	85
A. Principaux indicateurs des accidents du travail avec arrêt	86
B. Calcul des taux de cotisation	86
C. Modes de tarification	86
D. Exemples d'unités de travail	87
E. Quelques repères pour l'organisation du travail	88
F. Exemple de document unique	89
G. Les représentants de la restauration collective	90
H. Abréviations	91

Introduction

Cet ouvrage fait suite au guide « Conception des cuisines de restauration collective » édité par l'INRS en juin 2007 sous la référence ED 6007. Ce dernier donne des repères pour :

- intégrer la prévention des risques professionnels dès la conception ou la rénovation d'un établissement de restauration collective,
- choisir des solutions qui satisfont aussi à la problématique de la sécurité sanitaire des aliments.

Dédié à l'exploitation des établissements de restauration collective, cet ouvrage s'adresse aux chefs d'entreprises employeurs, exploitants et gérants, ainsi qu'aux autres acteurs de la prévention des risques professionnels (CHSCT, médecins du travail, inspecteurs du travail, préventeurs de la Sécurité sociale...). Il a pour objectif de les aider à identifier les risques professionnels dans leurs établissements afin qu'ils puissent mettre en place des moyens de prévention.

Il présente :

- les enjeux de la prévention des risques professionnels dans le secteur de la restauration collective sur les plans réglementaire, humain et financier (chapitre 1),
- un rappel de la démarche d'évaluation des risques dans laquelle s'inscrit l'étape du repérage des dangers (chapitre 2),
- une aide au repérage des situations dangereuses dans ce secteur, présentée sous forme de séries de questions (non exhaustives), assorties de propositions d'actions de prévention ; elle est développée en deux chapitres :
 - les situations dangereuses communes que l'on peut trouver dans toutes les unités de travail (sols, énergies et réseaux, ambiances physiques...) au chapitre 3,
 - les situations dangereuses spécifiques à chaque unité de travail (réception des matières premières, préparations froides, locaux de cuisson...) au chapitre 4.

Remarque : les exigences liées à la sécurité sanitaire des aliments ne sont pas abordées dans ce document.

Conseils d'utilisation

1. Prendre connaissance des généralités de la profession, des obligations et responsabilités des chefs d'entreprises, des accidents et maladies professionnelles dans ce secteur d'activité et du coût qu'ils représentent.
2. Aborder la démarche d'évaluation des risques professionnels : les personnes à mobiliser, les étapes de la démarche, le document unique à produire.
3. Procéder à l'évaluation des risques pour toutes les situations de travail de l'établissement (voir encadré « L'unité de travail » au § 2.2 et les exemples en annexe D). Dans chaque unité, se reporter au chapitre 3 pour rechercher d'éventuelles situations dangereuses communes (sols, énergies, ambiances physiques, circulations, manutentions, risque incendie...) puis au chapitre 4 pour identifier les situations dangereuses spécifiques à l'unité concernée.

Les résultats constituent le document unique sur lequel peuvent être indiquées les actions à mettre en œuvre pour prévenir les risques identifiés ou subsistants (voir § 2.3 « Le document unique »).

Il est recommandé de rechercher les situations dangereuses en présence des personnes travaillant dans l'unité concernée. Dans la pratique, les réunions de travail hebdomadaires, par exemple, peuvent se terminer par la visite d'une (ou plusieurs) situation(s) de travail pour inventorier les situations dangereuses et ce jusqu'à création complète du document unique ou jusqu'à la fin de sa mise à jour.

Généralités

L'activité de restauration collective comprend la fourniture et la préparation de repas et de boissons, généralement à prix réduits, à des groupes de personnes clairement définis ayant un lien entre elles. Elle regroupe :

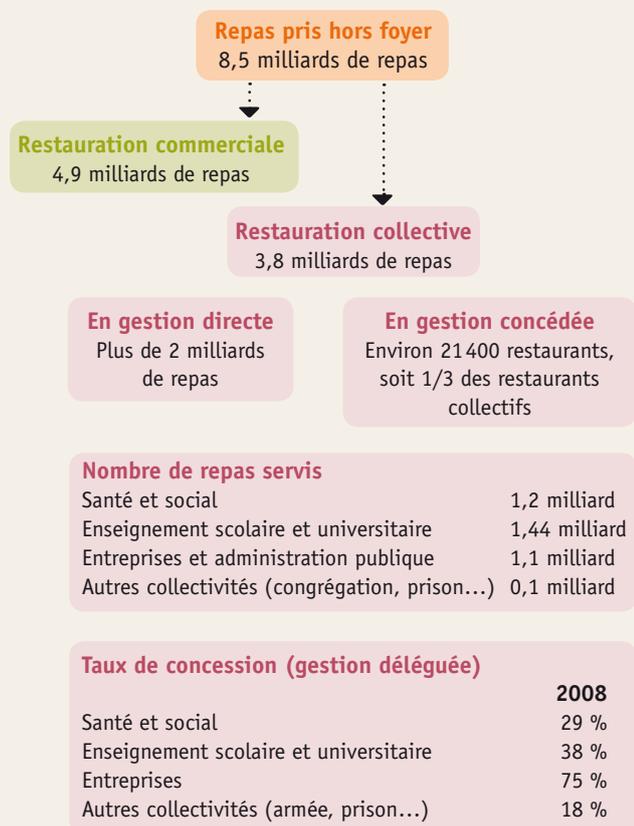
- les restaurants d'entreprise et d'administration,
- les restaurants du secteur santé et social,
- les restaurants scolaires et universitaires,
- les restaurants d'autres collectivités (militaire, pénitentiaire...).

Cette activité concerne aussi les cuisines centrales de préparation de repas destinés à un ensemble de satellites, de restaurants et de consommateurs dispersés.

Pour la branche Accident du travail et Maladie professionnelle (AT-MP) de la Sécurité sociale, l'activité de restauration collective est identifiée sous le code NAF 5629A « Restauration collective sous contrat ».

Toutes les activités de restauration collective ne relèvent pas de ce code, par exemple les restaurants d'entreprise non sous-traités des grandes entreprises sont inclus dans l'activité dont dépendent ces entreprises.

Répartition de la restauration hors domicile



Source : SNRC 2012

Les modes de gestion

LA GESTION DIRECTE

Elle se compose de :

- la gestion en régie ou autogestion : la collectivité ou l'entreprise gère et organise directement les activités de restauration avec ses moyens et son personnel,
- l'assistance technique : elle s'apparente à la gestion en régie mais avec un prestataire auquel on confie des missions (achats des matières premières, encadrement, production ou distribution).

LA GESTION DÉLÉGUÉE

La collectivité ou l'entreprise confie à un partenaire la gestion et l'organisation de la restauration. Les modes de délégation du service de restauration sont :

- La concession : le concessionnaire crée parfois à ses frais les installations et équipements nécessaires. Il exploite les locaux et le service sous sa responsabilité pendant une période généralement longue correspondant à l'amortissement des investissements.
- L'affermage : le fermier (locataire) gère pendant une durée déterminée et sous sa responsabilité un équipement déjà construit et mis à sa disposition.
- La gérance : le gérant doit faire fonctionner les installations déjà construites moyennant une rémunération forfaitaire non fondée sur un résultat d'exploitation.
- La régie intéressée : la collectivité ou l'entreprise finance les installations et assure le déficit éventuel. La collectivité ou l'entreprise passe un contrat avec un régisseur qui exploite les installations et qui est rétribué par une redevance fixe et un pourcentage sur les résultats d'exploitation.

Dans ce document, les points spécifiques à la gestion déléguée sont mis en évidence dans des encadrés en début de chapitre.

1. Les obligations et les responsabilités des employeurs

1.1 Leurs obligations

C'est sur l'employeur que repose l'organisation de la sécurité dans ses établissements.

Il doit diriger son entreprise pour que les moyens mis en œuvre permettent, compte tenu des procédures de travail et de la formation des salariés, de travailler en sécurité.

Il lui appartient notamment :

- d'évaluer les risques et de porter les résultats dans un **document unique** (voir § 2.3 «Le document unique»),
- de définir des priorités d'actions de prévention,
- de mettre en œuvre des solutions (techniques ou organisationnelles) permettant de prévenir les accidents et les maladies professionnelles,
- de fournir des équipements de travail et des équipements de protection conformes à la réglementation et maintenus en état,
- d'informer et de former les salariés...

1.2 Leurs responsabilités

Responsabilité civile

En cas d'accident du travail (AT) ou de maladie professionnelle (MP) reconnus, une réparation financière automatique et forfaitaire est accordée à la victime par la Sécurité sociale.

L'employeur verse une cotisation AT-MP pour couvrir ce risque (voir calcul des taux de cotisation en annexe B).

Toutefois, si l'accident du travail ou la maladie professionnelle a été causé par une faute inexcusable de l'employeur, le salarié peut se retourner contre son employeur et obtenir une indemnisation complémentaire (majoration des indemnités et indemnisation de préjudices extrapatrimoniaux comme les souffrances physiques et morales, la perte d'une chance de promotion professionnelle ou le préjudice d'esthétique et d'agrément).

La faute inexcusable

En vertu du contrat de travail le liant à son salarié, l'employeur est tenu envers celui-ci à une obligation de résultat en matière de sécurité. Le manquement à cette obligation a le caractère d'une faute inexcusable lorsque l'employeur avait ou aurait dû avoir conscience du danger auquel était exposé le salarié et qu'il n'a pas pris les mesures nécessaires pour l'en préserver.

Responsabilité pénale

Outre les peines encourues en cas de non respect du Code du travail, la survenance d'un accident du travail peut également entraîner une mise en jeu de la responsabilité pénale de l'employeur pour homicide involontaire ou blessures involontaires.

Sociétés de restauration collective intervenant en tant qu'entreprises extérieures

Ce sont les sociétés en gestion déléguée: concessionnaires, fermiers, gérants ou régisseurs intéressés.

Ces sociétés, bien que le plus souvent non propriétaires des locaux et des équipements de travail, sont tenues, en qualité d'employeurs, d'assurer la sécurité et de protéger la santé de leurs salariés. Elles devront donc, notamment, s'assurer que le contrat commercial qui les lie à leur client garantit le maintien en conformité des équipements et des locaux mis à la charge des employeurs par le Code du travail.

Les entreprises utilisatrices (clientes de la société de restauration) ne se trouvent pas déchargées de toute responsabilité. Leur responsabilité pourra être engagée si elles n'ont pas satisfait aux obligations spécifiques mises à leur charge par la réglementation.

Le chef de l'entreprise qui utilise une ou plusieurs entreprises extérieures assure la coordination générale des mesures de prévention qu'il prend et de celles que prend l'ensemble des chefs des entreprises intervenant dans son établissement.

La coordination générale des mesures de prévention a pour objet de prévenir les risques liés à l'interférence entre les activités, les installations et matériels des différentes entreprises présentes sur un même lieu de travail.

Chaque employeur est responsable de l'application des mesures de prévention nécessaires à la protection des travailleurs qu'il emploie.

■ Avant la mise en exploitation du restaurant

Les chefs de l'entreprise utilisatrice et de la société de restauration procèdent à une **inspection commune des lieux de travail**, des installations qui s'y trouvent et des matériels éventuellement mis à disposition des entreprises extérieures. Ils procèdent ensemble à une **analyse des risques** (au vu des résultats de l'inspection) et, d'un commun accord, arrêtent un «**plan de prévention**» définissant les mesures prises par chaque entreprise en vue de prévenir ces risques.

Le chef de l'entreprise utilisatrice doit communiquer au chef de la société de restauration ses consignes de sécurité applicables aux travailleurs chargés du fonctionnement du restaurant, y compris durant leurs déplacements dans l'enceinte de l'entreprise.

Remarque: il est recommandé, dans tous les cas, d'établir le plan de prévention par écrit.

Les mesures prévues dans le plan de prévention comportent au moins :

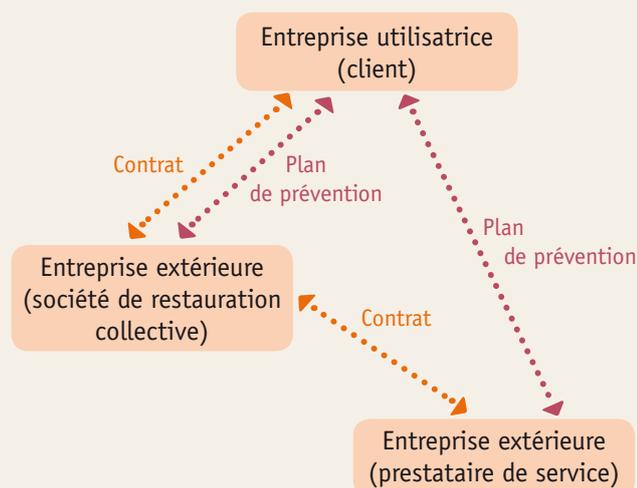
- la définition des phases d'activité dangereuse et des moyens de prévention correspondants,
- l'adaptation des matériels, installations et dispositifs à la nature des opérations à effectuer ainsi que la définition de leurs conditions d'entretien,
- les instructions à donner aux salariés,
- l'organisation mise en place pour assurer les premiers secours.

■ En cours d'exploitation

Le chef de l'entreprise utilisatrice organise, selon une **périodicité** qu'il définit, **des inspections et des réunions de coordination** avec la société de restauration.

Le chef de l'entreprise utilisatrice s'assure auprès du chef de la société de restauration qu'il a donné à tous les travailleurs, y compris les nouveaux et les intérimaires, les consignes de sécurité qui leur sont applicables.

Le personnel de la société de restauration est informé par voie d'affichage des noms et lieux de travail des membres du CHSCT de sa société et de ceux du CHSCT de l'entreprise utilisatrice. Ainsi, le personnel a la possibilité de saisir les deux CHSCT pour relayer ses demandes lorsque des investissements en équipement de travail ou en aménagement de locaux sont nécessaires pour réduire les risques professionnels.



Il convient de **distinguer le contrat commercial et le plan de prévention**.

Le contrat commercial peut indiquer qui doit faire réaliser les travaux (mise en conformité, transformations...) ou les opérations (vérifications, nettoyage, livraisons, informatique). Ces informations doivent être indiquées dans le plan de prévention (conditions d'entretien).

Quel que soit le donneur d'ordre de ces travaux ou ces opérations, chaque employeur reste responsable à l'égard de ses salariés.

Tous les travaux sur les infrastructures et interventions sur les équipements de travail (mise en conformité, transformations) sont de la responsabilité de leur propriétaire, c'est-à-dire souvent de l'entreprise utilisatrice.

Si la société de restauration doit faire appel à des prestataires extérieurs pour réaliser certaines opérations (nettoyage, livraisons, informatique...), elle doit avoir prévu dans son contrat commercial avec la société utilisatrice cliente les modalités techniques et financières de leur réalisation.

Elle doit aussi en informer l'entreprise utilisatrice (son client), tenue d'assurer la coordination générale des mesures de prévention dans son établissement.

Une réunion avec son propre client et le(s) prestataire(s) qu'elle souhaite faire intervenir permettra à son client d'établir un plan de prévention spécifique à chaque opération (voir § 3.13).

Il est recommandé que le contrat commercial avec les entreprises extérieures chargées de ces opérations inclue la nécessaire qualification des techniciens intervenants et la conformité des matériaux et produits utilisés.

Publication INRS

- Interventions d'entreprises extérieures. ED 941



2. La démarche d'évaluation des risques

2.1 Les acteurs de la prévention

2.1.1 Les acteurs internes

■ L'employeur

Il est l'acteur principal de la prévention en entreprise. Il veille à la santé et à la sécurité de ses salariés par la mise en œuvre de mesures appropriées (en fonction des risques qu'il aura évalués). La réglementation le considère comme responsable sur ces points. Il doit s'entourer pour ce faire de toutes les compétences techniques et obtenir tous les conseils nécessaires.

Dans certaines entreprises, l'employeur peut nommer une personne chargée spécifiquement des questions de sécurité et de santé au travail. Ces personnes sont des fonctionnels de sécurité, dont les dénominations et les fonctions varient suivant les entreprises (ingénieurs de sécurité, coordinateurs ou animateurs de sécurité...).

Pour garantir une bonne mise en place de la démarche de prévention des risques, il peut être utile de définir des indicateurs de performance sur lesquels les différents acteurs internes seront évalués (voir le dossier web INRS « Les systèmes de management de la santé et de la sécurité »).

■ Le chef d'établissement

Lorsque l'entreprise possède plusieurs établissements, une évaluation des risques doit être réalisée ainsi qu'un plan d'actions de prévention (voir § 2.3 « Le document unique »), pour chaque établissement. Le chef d'établissement peut en être chargé.

Pour la prévention dans leur établissement, les chefs d'entreprise de restauration intervenant en tant qu'entreprises extérieures doivent tenir compte d'un interlocuteur supplémentaire : l'entreprise utilisatrice avec laquelle est établi un plan de prévention (voir encadré au § 1.1).

■ Les représentants du personnel

En matière de prévention des risques professionnels, ce sont :

- les délégués du personnel, dans le cas d'un établissement de plus de 10 salariés ou en cas de carence de comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail (CHSCT),
- le CHSCT, dans le cas d'une entreprise de plus de 50 salariés.

Les représentants du personnel ont pour mission, notamment, de contribuer à la protection de la santé et de la sécurité des salariés ainsi qu'à l'amélioration des conditions de travail.

■ La hiérarchie opérationnelle

Elle garantit l'implication de tous les salariés pour détecter les situations à risque, trouver des actions correctives pertinentes et se donner tous les moyens pour qu'elles soient mises correctement en place (notamment lorsqu'il s'agit de changement d'organisation ou de modification des pratiques de travail).

■ Les salariés

Ils doivent, conformément aux instructions qui leurs sont données par l'employeur et selon leur formation et leurs possibilités, prendre soin de leur sécurité et de leur santé ainsi que de celles des autres personnes concernées par leur activité de travail. Ils doivent ainsi participer à l'évaluation des risques et avoir accès au document unique.

2.1.2 Les acteurs externes

■ Les services de santé au travail

Ils sont constitués de médecins du travail et d'intervenants ayant des compétences en ergonomie, psychologie, organisation du travail...

Ils exercent leur mission par une surveillance médicale des salariés et une action sur le milieu de travail.

■ L'inspection du travail

Elle est chargée de veiller à l'application des dispositions législatives et réglementaires.

■ Les Caisses régionales d'assurance maladie (CRAM et CARSAT) et les Caisses générales de sécurité sociale (CGSS)

Elles ont, entre autres, pour rôle de développer et de coordonner la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles par des actions de conseil, de formation et de contrôle.

D'autres consultants peuvent également aider les entreprises dans leur démarche de prévention (conseils d'entreprises spécialisées en prévention des risques, en ergonomie...).



2.2 Les étapes

de l'évaluation des risques

L'évaluation des risques professionnels (EvRP) consiste à identifier, estimer et classer les risques auxquels sont exposés les salariés, y compris les salariés intérimaires et des entreprises extérieures, dans chaque unité de travail de l'entreprise ou de l'établissement en vue de mettre en place des actions de prévention pertinentes. C'est l'étape initiale d'une politique de santé et de sécurité au travail. L'EvRP est une étape essentielle de prévention.

- Elle s'inscrit naturellement dans la gestion de l'entreprise.
- Elle est une obligation légale imposée à l'employeur.
- Elle repose sur le respect de principes et la mise en œuvre d'une approche structurée.

La CNAMTS, les CRAM, les CARSAT, les CGSS et l'INRS recommandent de respecter les cinq principes suivants.

1. L'employeur s'engage

Il affiche sa volonté de réaliser une EvRP auprès des salariés.

Ce principe se décline par :

- la présentation de la démarche aux salariés,
- la mise en œuvre d'une démarche planifiée d'évaluation des risques et de mise à disposition de ressources,
- l'organisation de la communication,
- l'implication régulière et continue de l'employeur dans la démarche.

2. L'employeur choisit sa méthode d'évaluation

L'employeur est libre de choisir la méthode d'évaluation des risques et le modèle de document unique qui lui semblent les plus adaptés. La méthode et les outils d'analyse des risques proposés ici peuvent toutefois aider l'employeur à répondre à ses obligations légales et réglementaires.

3. L'entreprise s'organise pour être autonome dans sa démarche

La réalisation de l'EvRP par l'entreprise elle-même doit être privilégiée. Son dirigeant s'appuie pour cela sur des compétences en interne.

Il peut avoir recours à des ressources externes, en saisissant cette opportunité pour acquérir et développer des compétences internes.

Le développement de l'autonomie permet à l'employeur :

- de rester maître des décisions garantissant la maîtrise des risques,
- de contribuer à l'appropriation de la démarche par l'encadrement et les salariés.

4. L'employeur associe les salariés à l'EvRP

Des échanges avec le personnel doivent être organisés en procédant à une analyse de leur poste et de leur situation de travail. Ces échanges permettent de croiser les savoirs et les savoir-faire professionnels des salariés et ceux des experts.

Ils peuvent porter notamment sur :

- l'environnement du poste de travail,
- l'organisation du travail,
- la réalité et le vécu concernant la sécurité et les conditions de leur poste,
- l'utilisation des modes opératoires,
- les difficultés rencontrées par les salariés,
- les liens avec les entreprises utilisatrices intervenantes,
- les propositions d'amélioration,
- les modes de communication.

La participation peut se décliner sous différentes formes :

- des entretiens au poste,
- des groupes de travail pour l'analyse des données recueillies,
- des groupes de travail pour le classement des risques,
- la création de relations entre les différents acteurs de l'entreprise : l'employeur, les salariés, les représentants des salariés (CHSCT, DP), les médecins du travail ainsi qu'avec les divers intervenants extérieurs, institutionnels ou privés.

5. L'employeur décide des actions de prévention à mettre en place

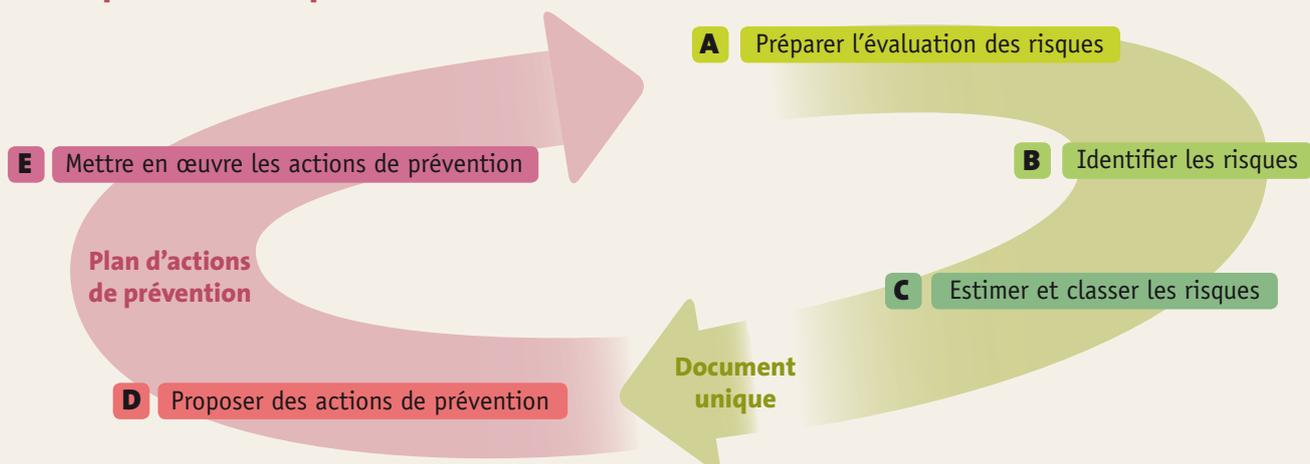
L'EvRP conduit à choisir les actions de prévention appropriées afin de préserver la santé et la sécurité des salariés de l'entreprise.

Cette démarche est anticipatrice, dynamique et évolutive.

Publications INRS

- Dossier web « Évaluation des risques professionnels ».
- Évaluation des risques professionnels. Aide au repérage des risques dans les PME-PMI. ED 840
- Principes et pratiques recommandés par la CNAMTS, les CRAM, les CGSS et l'INRS. Évaluation des risques professionnels. ED 886
- Évaluation des risques professionnels. Questions-réponses sur le document unique. ED 887
- L'évaluation des risques professionnels. ED 5018

Des étapes essentielles pour réussir



A Préparer l'évaluation des risques

- Définir les objectifs et les moyens : résultats à atteindre, organisation interne, informations à recueillir, outils, moyens financiers, communication, formation...
- Rechercher des méthodes d'évaluation des risques et des modèles de document unique pour choisir les plus appropriés.
- Définir les unités de travail de l'entreprise ou de l'établissement. L'évaluation doit en effet se faire par unité de travail (*voir encadré ci-dessous*).
- Informer l'ensemble du personnel de la démarche et du fait qu'il sera sollicité pour l'évaluation de ses propres risques dans son cadre de travail...

L'unité de travail

Il n'existe pas de définition dans le texte de loi, mais une circulaire d'application* donne des indications résumées ci-dessous. En la matière, il faut faire preuve de bon sens. Ce qu'il faut, c'est analyser les risques par situations de travail présentant des caractéristiques voisines, sans pour autant occulter les particularités de certaines expositions individuelles.

Il peut donc s'agir :

- d'une unité géographique (un local de travail et les salariés qui y sont régulièrement affectés : le secteur cuisson, le stockage, les quais de réception, le local entretien...),
- d'un service (la réception, la production, l'administratif, le nettoyage...),
- d'une fonction (les magasiniers, les cuisiniers, les employés de service, les chauffeurs...),
- d'espaces communs (circulations internes, escaliers, parkings, vestiaires et sanitaires du personnel, salles de réunion...).

* Circulaire DRT n°6 du 18 avril 2002 accessible sur le site : www.circulaires.gouv.fr (*voir également « Exemple d'unités de travail » en annexe D*).

B Identifier les risques*

Il s'agit de repérer les dangers et de se prononcer sur l'exposition à ces dangers.

L'identification s'appuie :

- sur la documentation disponible (statistiques accidents du travail/maladies professionnelles, analyse des dysfonctionnements, documentation sur les dangers propres au secteur d'activité et sur les risques pour la santé, fiches produit, diagnostics médicaux, fiches entreprise...),
- sur l'observation des situations de travail,
- sur l'écoute des opérateurs, l'étude de leur poste et de leur situation de travail, afin de pouvoir :
 - connaître l'écart par rapport au travail prescrit,
 - analyser les conséquences des risques non évalués,
 - déterminer les conditions d'une situation dangereuse et la façon dont elle est ressentie par les salariés.

C Estimer et classer les risques

L'estimation des risques, identifiés dans l'étape précédente, consiste à donner une valeur à des critères propres à l'entreprise et caractérisant le risque, tels que :

- fréquence d'exposition,
- gravité envisageable des conséquences,
- probabilité d'occurrence du risque,
- nombre de salariés concernés,
- perception du risque par les salariés...

Tous ces critères doivent être discutés entre les acteurs internes à l'entreprise pour aider à la décision, en s'assurant qu'aucun risque n'est écarté de l'estimation.

Le système d'estimation comporte une part de subjectivité liée, en particulier, au niveau de formation et d'expérience des intéressés ainsi qu'à leur fonction occupée dans l'entreprise.

Les risques sont ensuite classés pour permettre de débattre des priorités et d'aider à la planification des actions de prévention. Pour estimer les risques et les classer, chaque entreprise peut choisir sa méthode.

* Risque : éventualité de rencontre d'une personne avec un danger auquel il peut être exposé.

■ Exemple de méthode

Vous pouvez classer les risques identifiés, en tenant compte des mesures existantes, selon la probabilité et la gravité du dommage.

Pour chaque paramètre (probabilité de survenue et gravité), on définit des niveaux qui seront propres à l'entreprise. Ici, par exemple quatre niveaux pour la probabilité de survenue et quatre niveaux pour la gravité.

Mais avant tout, il convient de s'entendre sur le vocabulaire employé et donner une définition pour chaque niveau, de façon à faciliter le travail et à pérenniser la méthode de travail dans le temps (ajouter de nouveaux risques ou en supprimer si on a trouvé des solutions).

■ Exemple de définitions

Probabilité de survenue

Très peu probable	Qui peut s'envisager (ou moins d'une fois par an)
Peu probable	Qui peut se produire exceptionnellement (ou tous les ans)
Probable	Qui peut se produire occasionnellement (ou tous les mois)
Très probable	Qui peut se produire régulièrement (ou tous les jours)

Gravité du dommage

Faible	Atteinte à la santé (accident ou maladie) bénigne ou sans arrêt de travail
Moyen	Atteinte à la santé (accident ou maladie) entraînant un arrêt de travail et des dommages réversibles
Grave	Atteinte à la santé (accident ou maladie) entraînant un arrêt de travail et des dommages irréversibles
Très grave	Atteinte à la santé (accident ou maladie) entraînant des dommages irréversibles importants, voire un décès

Le classement se fera en fonction du tableau ci-dessus, dont il résultera une échelle de valeur des risques à traiter.

■ Exemple de classement possible

Niveau de probabilité de survenue	Niveau de gravité			
	Faible	Moyen	Grave	Très grave
Très probable	4	8	12	16
Probable	3	6	9	12
Peu probable	2	4	6	8
Très peu probable	1	2	3	4

■ Exemple d'application

En cuisine, une glissade sur le sol est susceptible d'entraîner une chute dont les conséquences peuvent être faibles (hématomes...) à très graves (paralysie, décès) si la personne heurte avec sa tête un objet tranchant ou contondant. Pour estimer ce risque de chute, il faut examiner les mesures de prévention existantes, comme :

- le personnel de cuisine est équipé de chaussures antidérapantes,
- le sol est antidérapant,
- l'organisation est rationnelle : pas de déplacements inutiles, espaces dégagés...,
- il n'y a pas de forte contrainte de temps (exemple des préparations à l'avance).

Dans cet exemple, si la combinaison des mesures de prévention ne garantit pas la diminution de la gravité de l'atteinte à la santé, elle diminue efficacement la probabilité de survenue de l'accident et, donc, le niveau de risque.

D Proposer des actions de prévention

Toute mesure de prévention pertinente est discutée. Elle s'appuie sur la compréhension des situations à risque et sur les résultats de l'évaluation des risques.

Après avis des instances représentatives des salariés, le choix des actions, relevant de la responsabilité de l'employeur, est formalisé.

Par exemple, il peut être choisi de traiter tous les risques classés au-dessus de 4, de 8, de 12... dans le cas d'utilisation du tableau précédent.

L'employeur choisit les actions de prévention sur la base des principes généraux de prévention

Les principes généraux de prévention

(article L. 4121-2 du Code du travail)

- Éviter les risques.
- Évaluer les risques qui ne peuvent pas être évités.
- Combattre les risques à la source.
- Adapter le travail à l'homme, en particulier en ce qui concerne la conception des postes de travail ainsi que le choix des équipements de travail et des méthodes de travail et de production, en vue notamment de limiter le travail monotone et le travail cadencé et de réduire les effets de ceux-ci sur la santé.
- Tenir compte de l'état d'évolution de la technique.
- Remplacer ce qui est dangereux par ce qui n'est pas dangereux ou par ce qui est moins dangereux.
- Planifier la prévention en y intégrant, dans un ensemble cohérent, la technique, l'organisation du travail, les conditions de travail, les relations sociales et l'influence des facteurs ambiants, notamment les risques liés au harcèlement moral, tel qu'il est défini à l'article L. 1152-1.
- Prendre des mesures de protection collective en leur donnant la priorité sur les mesures de protection individuelle.
- Donner les instructions appropriées aux travailleurs.

E Mettre en œuvre les actions de prévention

Les résultats de l'EvRP contribuent à alimenter un plan d'actions de prévention, dans lequel les actions sont programmées. Pour la mise en œuvre de chaque action, il détaille l'échéancier, le responsable et les moyens (matériels, financiers et humains).

2.3 Le document unique

Le Code du travail prévoit aux articles R. 4121-1 à 4 (voir décret n° 2001-1016 du 5 novembre 2005 modifié) que :

- L'employeur transcrit et met à jour dans un document unique les résultats de l'évaluation des risques pour la santé et la sécurité des travailleurs, à laquelle il procède en application de l'article L. 4121-3.
- Cette évaluation comporte un inventaire des risques identifiés dans chaque unité de travail de l'entreprise ou de l'établissement.
- Dans un souci de cohérence, de commodité et de traçabilité, le document unique regroupe, sur un seul document, les données et les résultats des analyses issues de l'évaluation des risques professionnels. Il fait partie intégrante de la démarche de prévention dans l'entreprise et en facilite le suivi.

- Il doit être mis à jour au moins chaque année ainsi que lors de toute décision d'aménagement important modifiant les conditions d'hygiène et de sécurité ou les conditions de travail, ou lorsqu'une information supplémentaire concernant l'évaluation d'un risque dans une unité de travail est recueillie.
- Il est tenu à la disposition des acteurs internes à l'établissement (ensemble des travailleurs et instances représentatives du personnel) et externes (médecin du travail, agent de l'inspection du travail et des services de prévention des organismes de Sécurité sociale...). Les modalités d'accès à ce document pour les travailleurs doivent être affichées dans les lieux de travail.

À titre indicatif, un exemple de tableau est présenté en annexe F. Vous pouvez le reproduire ou en établir un autre plus approprié à votre entreprise.



Les deux chapitres suivants aident à repérer les situations dangereuses les plus courantes :

- celles communes aux unités de travail, pour le chapitre 3,
- celles spécifiques à chaque unité de travail, pour le chapitre 4.

Cette aide est présentée sous forme de séries de questions non exhaustives. Les situations dangereuses identifiées sont assorties de propositions d'actions. Ainsi, pour chaque unité de travail, le repérage des risques pourra se faire en utilisant ces deux chapitres.

■ Cas des sociétés de restauration en gestion déléguée (entreprises extérieures)

Pour certaines actions telles que les travaux de mise en conformité, les contrôles, les vérifications périodiques et les aménagements divers, ces sociétés doivent en faire la demande, selon les modalités prévues dans le contrat commercial et/ou au plan de prévention, à leur client (entreprise utilisatrice) qui exécutera ou fera exécuter les dits travaux et vérifications.

Elles devront cependant, en tant qu'employeur, vérifier qu'ils sont effectivement et correctement réalisés.

3. Les situations dangereuses communes à plusieurs unités de travail

3.1 Les sols

La nature et l'état des sols peuvent provoquer des glissades, des trébuchements et des chutes de plain-pied mais aussi des lésions dorsolombaires lors de l'utilisation d'engins de manutention. Les glissades, trébuchements et chutes peuvent s'accompagner du heurt d'un objet, d'une machine ou d'un mobilier, ce qui en aggrave les conséquences. Certaines chutes de plain-pied peuvent entraîner des conséquences bénignes, graves (séquelles irréversibles) voire mortelles.

Recherchez vos situations dangereuses



▪ Le sol est-il glissant par nature ?

▪ Le personnel porte-t-il des chaussures adaptées ?

▪ Le sol présente-t-il une différence de glissance trop importante entre les espaces de travail entraînant un risque de chute (exemple entre la cuisine et la zone de distribution ou la salle à manger) ?

▪ Le sol est-il défectueux (revêtement dégradé, aspérité, trou, dalle descellée...)?

▪ Le sol présente-t-il de trop fortes pentes ?

▪ Le sol présente-t-il des contre-pentes provoquant des rétentions d'eau ?

Propositions d'actions

- Adoptez dès la conception ou lors de la remise en état un revêtement de sol facilement nettoyable et antidérapant avec un coefficient de frottement INRS > ou = à 0,30. Vous pouvez vous référer à la liste* éditée par la CNAMTS.
- Privilégiez des caniveaux et des siphons équipés d'une plaque de circulation antidérapante.

▪ Mettez à disposition des chaussures de sécurité à semelle antidérapante (avec un coefficient de frottement INRS > ou = à 0,15) et assurez-vous que le personnel les porte. Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».

▪ Pour avoir une évolution régulière de l'adhérence, installez entre ces espaces une zone de transition (d'au minimum un mètre) dont le revêtement de sol a un coefficient de glissance intermédiaire.

- Faites réparer les zones dégradées pour retrouver l'état initial du sol.
- Mettez en place une signalisation en attendant la réparation.

- Dès la conception ou lors d'une rénovation, limitez le pourcentage de pente des sols pour l'évacuation de l'eau (1,5 à 2 %).
- Mettez à disposition du matériel roulant pourvu d'un système de blocage.

▪ Prévoyez une reprise des pentes lors d'une prochaine rénovation. Dans l'attente, faites évacuer l'eau dès la formation de flaques avec une raclette.

Recherchez vos situations dangereuses

Propositions d'actions

<ul style="list-style-type: none">Le sol présente-t-il des différences de niveaux de quelques centimètres ?	<ul style="list-style-type: none">Privilégiez la mise à niveau ou, à défaut, créez une rampe de pente inférieure ou égale à 3°, soit environ 5%.Utilisez des moyens de manutention appropriés au travail à réaliser tenant compte des pentes et dénivelés.
<ul style="list-style-type: none">Le sol présente-t-il des points d'écoulement (caniveaux et siphons) et canalisations d'évacuation mal réalisés ou en nombre insuffisant ?	<ul style="list-style-type: none">Faites corriger ces anomalies.Adaptez le nettoyage et l'entretien de ces sols et siphons dans l'attente de la réalisation des travaux (raclage des sols plus fréquent, débouchage chimique ou mécanique des siphons...).
<ul style="list-style-type: none">Le sol est-il souillé, gras, mouillé (par exemple rendu glissant par des débris, feuilles de salade, humidité, graisse...)?	<ul style="list-style-type: none">Évacuez régulièrement les souillures.Utilisez les produits et les moyens de nettoyage adaptés.Nettoyez les sols dès que nécessaire (après salissure par un produit solide ou liquide).Respectez le plan de nettoyage : brossez la surface des sols (balai ou monobrosse), rincez et raclez.Organisation de travail :<ul style="list-style-type: none">Séparez les opérations de travail et d'entretien/nettoyage.Formez et responsabilisez l'équipe : tenir son poste de travail propre et rangé, racler les surfaces humides régulièrement en service...Mettez à disposition des chaussures à semelle antidérapante et assurez-vous que le personnel les porte. Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».
<ul style="list-style-type: none">Le sol est-il encombré (passage encombré par l'entreposage d'objets divers, passage de câbles...)?	<ul style="list-style-type: none">Vérifiez que vos locaux ont une surface adaptée aux besoins de stockage liés à votre activité. Si besoin augmentez les surfaces ou réduisez les stocks.Déterminez et matérialisez les zones de stockage et de circulation.Rangez régulièrement les zones encombrées.Maintenez les passages dégagés.Faites installer les prises nécessaires pour éviter les câbles sur le sol.Utilisez les zones de stockage, éliminez les obstacles fixes ou provisoires inutiles, signalez les obstacles non supprimés.
<ul style="list-style-type: none">Les personnes courent-elles ?	<ul style="list-style-type: none">Faites en sorte que l'organisation et la planification du travail permettent d'anticiper un maximum d'aléas possibles afin d'éviter la précipitation.Formez votre personnel et favorisez sa prise de conscience pour qu'il ne coure pas.

Publication INRS

- Les accidents de plain-pied en situation professionnelle. ED 5030

Autres publications (consultables sur le site www.risquesprofessionnels.fr)

- Guide des revêtements de sols. CNAMTS
- *Liste des revêtements de sol dans les locaux de fabrication de produits alimentaires. CNAMTS

3.2 Les énergies et les réseaux

Les principales énergies utilisées en cuisine sont l'électricité et le gaz. Elles sont distribuées en réseau comme l'eau (chaude ou froide). L'électricité engendre des risques de brûlure, d'électrisation ou d'électrocution, consécutifs à un contact avec un conducteur électrique nu sous tension, ou une partie métallique mise accidentellement sous tension. Le gaz engendre des risques de brûlure, d'asphyxie, d'intoxication et d'explosion. De plus, l'électricité et le gaz présentent tous deux un risque d'incendie (voir § 3.8).

Recherchez vos situations dangereuses

Propositions d'actions

Réseau électricité	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Votre installation électrique est-elle conforme et en bon état? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Entretenez et faites effectuer les vérifications périodiques réglementaires de vos installations électriques par une personne qualifiée. ▪ Les résultats donnent lieu à un « rapport de vérification des installations électriques » et doivent être consignés dans le registre de sécurité mentionné aux art. L. 4711-1, R. 4323-25 et D. 4711-2 du Code du travail. Si besoin, remettez vos installations électriques en conformité. ▪ Informez votre personnel du risque électrique : signalez les zones dangereuses, affichez les « consignes de secours aux électrisés ». ▪ Informez votre personnel des moyens de coupure générale de l'électricité.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Avez-vous des travaux à réaliser sur votre installation électrique : <ul style="list-style-type: none"> – réalisation des travaux préconisés par l'organisme vérificateur, – modifications, extensions..., – maintenance, entretien courant (changement de tubes, ampoules, fusibles...)? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Respectez les règles de consignation* de l'installation ▪ Faites réaliser vos travaux par du personnel qualifié possédant le niveau d'habilitation** adéquat.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Avez-vous des informations sur les précédentes interventions de maintenance ou sur les modifications apportées aux installations? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Voir § 3.12 « La maintenance »
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vos installations comportent-elles des passages de câbles électriques au travers de panneaux isolants? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Évitez les traversées de panneau isolant par des câbles électriques. Sinon, ces câbles doivent traverser le panneau dans une goulotte inox avec collerette de part et d'autre, et calfeutrement étanche (pour éviter le risque incendie lié à la dégradation de l'isolant du câble dans le temps, du fait des vibrations).
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vos locaux, armoires et boîtiers électriques sont-ils accessibles à toutes personnes? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fermez à clef tous vos locaux, armoires et boîtiers électriques. ▪ Confiez les clefs uniquement au personnel compétent dûment formé et habilité**.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Effectuez-vous des interventions autres qu'électriques (réparation mécanique, nettoyage...) sur vos appareils électriques? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Faites réaliser vos interventions par du personnel qualifié qui doit s'assurer de la consignation* du matériel vis-à-vis de la source d'alimentation en énergie électrique.

* Consigner une installation ou un appareil, c'est effectuer les opérations destinées à la fois à séparer cette installation ou cet appareil de toute source possible de tension et à interdire toute remise sous tension de cette installation ou de cet appareil, notamment en condamnant les appareils de séparation en position d'ouverture.

** L'habilitation, c'est la reconnaissance par l'employeur de la capacité d'une personne à accomplir en sécurité les tâches. L'habilitation est matérialisée par un document établi par l'employeur et signé par celui-ci et par l'habilité. Ce dernier doit en outre être désigné par son employeur pour l'exécution des opérations concernées.

Recherchez vos situations dangereuses

Propositions d'actions

- Utilisez-vous des rallonges électriques ?



- Privilégiez les branchements fixes (raccordement sans prise).
- À défaut, prévoyez l'alimentation électrique au plus près de chaque équipement.
- Prévoyez un nombre suffisant de prises près des postes de travail pour le matériel mobile (girafe, cutter...).
- L'utilisation des rallonges est déconseillée (risque de chute de personnes, risque électrique, surchauffe...).

- Avez-vous plusieurs appareils sur un même circuit ?

- Vérifiez que la puissance globale des équipements raccordés ne dépasse pas la puissance disponible.
- Proscrivez l'accumulation des multiprises (« arbre de Noël »).

- Vos prises de courant sont-elles endommagées suite aux multiples manipulations (descellées...)?

- Vérifiez et faites réparer ou changer les prises défectueuses.

- Les câbles d'alimentation (et leur fiche associée) sont-ils en mauvais état ?

- Lors de l'achat des équipements, choisissez des fiches aux formes facilitant le branchement et le débranchement (anneaux...) pour éviter de tirer sur le câble et d'endommager la prise.
- Si le câble est endommagé, faites-le remplacer à l'identique pour conserver l'équipement en conformité.

Réseau gaz

- Votre cuisine dispose-t-elle d'un réseau de gaz ?

- Si votre établissement est classé ERP, respectez le règlement de sécurité du 25 juin 1980, art. GZ20 à GZ30. Dans le cas contraire, il est conseillé de faire vérifier périodiquement, par un organisme compétent, vos installations gaz : mesures d'étanchéité et d'aspect apparent des tuyauteries et passages, conformité des installations d'introduction d'air neuf et d'évacuation des produits de combustion ainsi que des dispositifs de sécurité associés (arrêt automatique des appareils en cas de panne du système d'extraction).
- Si besoin, faites remettre vos installations en conformité.
- Informez votre personnel :
 - du risque lié au gaz : signalez les zones dangereuses, affichez les consignes de sécurité à adopter, en particulier en cas de fuite de gaz,
 - des moyens de coupure générale du gaz (dispositif d'arrêt du gaz à l'intérieur comme à l'extérieur du bâtiment),
 - de la nécessité de signaler toute anomalie constatée (appareil défectueux, conduite abîmée...).*Voir § 3.8 « Risque d'incendie et d'explosion ».*

- Avez-vous des travaux à réaliser sur votre installation gaz (réalisation des travaux préconisés par l'organisme vérificateur, modifications, extensions...)?

- Faites réaliser vos travaux par du personnel compétent et qualifié.

- Avez-vous des informations sur les précédentes interventions de maintenance ou sur les modifications apportées aux installations ?

- Voir § 3.12 « La maintenance ».*

Recherchez vos situations dangereuses

- Les systèmes d'ouverture du gaz sont-ils compréhensibles par tous (utilisateurs, intérimaires, agents d'entretien ou de nettoyage...)?
- Les conduites de gaz sont-elles clairement identifiées?

Propositions d'actions

- Indiquez les positions « ouvert » et « fermé » et vérifiez qu'elles soient compréhensibles par tous.
- Formez les salariés à l'utilisation des matériels alimentés au gaz.
- Affichez une procédure détaillée de l'utilisation du système dans le cas d'une installation complexe.
- Restaurez les indications défectueuses.
- Identifiez les conduites par la couleur normalisée: bande rose moyen sur fond jaune-orangé moyen.

Eau chaude

- L'eau est-elle trop chaude?
- Assurez-vous que la température de distribution d'eau chaude sanitaire soit conforme à la réglementation.
- Afin de limiter le risque de brûlure:
 - dans les pièces destinées à la toilette, la température maximale de l'eau chaude sanitaire est fixée à 50 °C aux points de puisage,
 - dans les autres pièces, la température de l'eau chaude sanitaire est limitée à 60 °C aux points de puisage,
 - dans les cuisines et les buanderies des établissements recevant du public, la température de l'eau distribuée pourra être portée au maximum à 90 °C en certains points faisant l'objet d'une signalisation particulière.

Publications INRS

- Dossier web « Risques électriques »
- Codage couleur des tuyauteries rigides. ED 88
- Principales vérifications périodiques. ED 828
- L'habilitation électrique. ED 6127

3.3 Les ambiances physiques

3.3.1 L'éclairage

Un éclairage inadapté induit des risques de fatigue et de gêne. C'est aussi un facteur d'accident (chute, heurt...) ou une source d'erreur.

Recherchez vos situations dangereuses

- Le niveau d'éclairage est-il suffisant (zone de passage ou de travail peu ou mal éclairée) ?
- Les dispositifs d'éclairage sont-ils bien positionnés ? Y a-t-il des différences d'éclairage (zones sombres et zones trop éclairées) ?
- Les postes de travail présentent-ils des zones éblouissantes : lampe nue, rayonnement du soleil, réflexion... ?
- Les dispositifs d'éclairage sont-ils en bon état (appareils encrassés, lampes défectueuses) ?
- La minuterie est-elle trop courte ?

Propositions d'actions

- Privilégiez l'éclairage naturel (baies vitrées, éclairage zénithal...).
- Adaptez le dispositif d'éclairage en fonction des travaux à effectuer*.
- Assurez-vous que l'éclairage est uniformément réparti et qu'il n'existe pas de zones sombres.
- Supprimez ou masquez les éventuels points lumineux éblouissants. Complétez l'éclairage des zones sombres. Éventuellement, déplacez les postes de travail vers les zones les mieux éclairées.
- Évitez les lampes nues et les reflets dans le champ de vision du personnel.
- Installez des grilles de défilement devant les lampes nues ainsi que des stores et/ou des films protecteurs sur les baies vitrées.
- Tenez compte du pouvoir réfléchissant des matériaux présents (sols, surfaces de travail, vitrines...) pour éviter les reflets.
- Éventuellement déplacez les postes de travail vers des zones où l'éblouissement est moindre.
- Effectuez un entretien régulier : nettoyage des tubes et appareils, remplacement des lampes.
- Signalez le défaut et faites remplacer l'appareil ou revoir le réglage.

* **Éclairements moyens à maintenir** (d'après la norme NF EN 12464-1, juin 2003)

Locaux/Activités	Niveau moyen
Quais de chargement	150 lux
Vestiaires – Sanitaires	200 lux
Escaliers – Couloirs	100 lux
Bureaux (de classement à écriture/lecture)	300 à 500 lux
Chambres froides – Réserves	300 lux
Cuisine	500 lux

Éclairage moyen à maintenir : c'est l'éclairage moyen acceptable avant une intervention d'entretien par nettoyage des luminaires complété ou non par le remplacement simultané des lampes ; cette valeur sert de base pour le calcul de l'éclairage moyen initial.

Éclairage moyen initial : c'est l'éclairage moyen fourni par l'installation neuve (valeur de calcul de dimensionnement de l'installation). À titre indicatif, en l'absence d'un plan de maintenance, l'éclairage moyen initial, suivant les locaux, peut être jusqu'à 1,75 fois plus élevé que l'éclairage moyen « à maintenir ».

Publications INRS

- L'éclairage naturel. ED 82
- L'éclairage artificiel au poste de travail. ED 85
- Éclairage des locaux de travail. TJ 13

3.3.2 L'air ambiant : température, déplacements d'air, humidité

Une température trop basse ou trop haute et un excès d'humidité dans les locaux provoquent un inconfort qui peut être une source supplémentaire de fatigue, voire générer des atteintes à la santé (malaises, par exemple) et à la sécurité. Les atteintes à la santé peuvent se traduire par différentes affections respiratoires, articulaires et cutanées.

Recherchez vos situations dangereuses

Propositions d'actions

Ambiance froide

- Les opérateurs sont-ils soumis à des variations de température importantes ?
- Les allées et venues dans les chambres froides sont-elles fréquentes ?
- Les opérateurs travaillent-ils dans une ambiance réfrigérée ?

- Limitez le nombre de déplacements entre locaux à températures différentes en améliorant l'organisation.
- Privilégiez l'installation de portes à ouverture et fermeture rapides pour la séparation des zones de travail à températures différentes.
- Mettez à disposition des équipements protégeant du froid (gants, vêtements chauds « respirants »...) et assurez-vous que le personnel les porte.
Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».

Ambiance chaude

- Les opérateurs travaillent-ils à proximité de sources de chaleur (four...), de vitres exposées au soleil ?

- Évitez les postes de travail à proximité des fours ou des rôtissoires. À défaut, prévoyez un apport d'air tempéré dont la température et vitesse de soufflage ne génèrent pas d'inconfort (courant d'air trop froid, par exemple).
- Réduisez la transmission de chaleur par les vitrages exposés au soleil : film protecteur, brises soleil, stores extérieurs...

Déplacements d'air

- Les opérateurs sont-ils soumis à des courants d'air générés par le système de réfrigération ?

- Privilégiez les installations de diffusion d'air à basse vitesse (gainés textiles, évaporateurs basse vitesse...).
- Positionnez les postes de travail pour qu'ils ne soient pas soumis aux courants d'air générés par les diffuseurs.
- Faites vérifier et corriger l'installation de soufflage de l'air (débit, vitesse de sortie et température...). Veillez à ce que la vitesse de l'air soufflé à basse température soit inférieure à 0,2 m/s.
- Mettez à disposition des équipements protégeant du froid (gants, vêtements chauds « respirants »...) et assurez-vous que le personnel les porte.
Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».



- Le renouvellement de l'air est-il défectueux ?
- L'air est-il susceptible d'être pollué ?

- Entretenez et nettoyez régulièrement l'installation de ventilation mécanique pour maintenir les débits nécessaires d'air neuf, non pollué et filtré, provenant de l'extérieur.
- Contrôlez l'installation au minimum tous les ans (débits et état) et portez les résultats sur le dossier de maintenance.
Le cas particulier des zones de cuisson est présenté au § 4.5 « locaux de cuisson ».

Ambiance humide

▪ Les opérateurs travaillent-ils dans un milieu humide ?

▪ Installez des captages directs sur les machines et équipements pour limiter la production de vapeur.
 ▪ Privilégiez les installations de ventilation permettant un contrôle de l'hygrométrie et maintenez-les en bon état de fonctionnement.

▪ Mettez à disposition des équipements appropriés aux travaux en ambiance humide (vêtements, tabliers imperméables, gants, bottes...) et assurez-vous que le personnel les porte.

Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».

▪ Prévoyez la possibilité de changer de tenue de travail lorsqu'elle est humide.

Il est conseillé d'installer des équipements permettant le séchage des vêtements, des chaussures, des bottes et des gants (sèche-bottes, sèche-gants, armoires spécifiques ventilées mécaniquement, armoires sèche-linge électriques...).

Cas de la présence d'amiante

Risque de troubles respiratoires et de cancers

Si le permis de construire de votre bâtiment a été délivré avant le 1^{er} juillet 1997 (utilisation de l'amiante interdite après cette date), vérifiez, sur le dossier technique amiante (DTA), l'emplacement éventuel des matériaux contenant de l'amiante. Informez-en vos salariés.

Le DTA a pour finalité de rassembler l'ensemble des informations et documents techniques sur la présence d'amiante afin d'assurer l'information des personnes amenées à travailler dans le bâtiment, des acheteurs et des locataires.

Il comporte :

- la localisation précise des matériaux et produits contenant de l'amiante et, le cas échéant, leur signalisation,
- l'enregistrement de l'état de conservation de ces matériaux et produits,
- l'enregistrement des travaux de retrait ou de confinement de ces matériaux et produits et des mesures conservatoires mises en œuvre,

- les consignes générales de sécurité à l'égard de ces matériaux et produits (procédures d'intervention, procédures de gestion et d'élimination des déchets),
- une fiche récapitulative.

En cas de travaux, vous avez obligation d'informer l'entreprise réalisant les travaux. Interdisez l'accès à toute personne non concernée.

En cas de flocages, calorifugeages ou faux plafonds en mauvais état, vous avez obligation de retrait ou de confinement dans les 3 ans. Dans l'attente, interdisez l'accès aux zones à risque ou prenez des dispositions pour la protection des salariés.

Publication INRS

- Travaux de retrait ou d'encapsulation de matériaux contenant de l'amiante. Guide de prévention. ED 6091

3.3.3 Le bruit

Le bruit entrave la communication orale, gêne l'exécution des tâches délicates et diminue la vigilance. Il réduit ainsi l'efficacité au travail et augmente le risque d'accident.

Il est la cause de lésions de l'appareil auditif (surdité, acouphènes...) et a d'autres conséquences sur l'organisme humain : fatigue, troubles digestifs, hypertension, insomnie, agressivité...

Rappel: le décret n°2006-892 du 20 juillet 2006 renforce la protection des travailleurs exposés au bruit et abaisse les valeurs d'exposition quotidienne déclenchant l'action de prévention.

Recherchez vos situations dangereuses

- Le niveau sonore en provenance des équipements (compresseurs, cellules de refroidissement, broyeurs à déchets, machines à laver la vaisselle, ventilateurs...) ou de l'activité (chariots, vaisselle, clients...) crée-t-il des nuisances ?



Propositions d'actions

- Évaluez, à l'aide d'une étude acoustique, les possibilités de réduire les nuisances et mettez en œuvre prioritairement des mesures de protection collective.

Exemples d'actions possibles

- Traitement du bruit à la source : lors de l'achat, choisissez les matériels les moins bruyants ; ensuite, assurez un entretien et une amélioration régulièrement (suppression des vibrations...) ; éventuellement, envisagez le remplacement des matériels bruyants.
- Renforcement de l'isolation phonique de l'équipement bruyant ou création de cloisons isolantes (sous réserve de ne pas perturber le fonctionnement et l'accessibilité pour l'entretien), voire déplacement dans un local technique ou à l'extérieur (si les conditions d'utilisation le permettent). Par exemple, regroupez tous les compresseurs dans un local spécifique, traité phoniquement.
- Traitement acoustique du local pour atténuer la réverbération du son sur les parois. Exemple : matériaux absorbants résistant au lavage sur les murs et plafonds, éventuellement installation de baffles...
- Si les mesures de protection collective sont insuffisantes :
 - sensibilisez les salariés concernés aux risques liés au bruit,
 - signalez les zones bruyantes,
 - mettez en place un suivi médical pour les salariés exposés.

Lorsque les mesures précédentes sont insuffisantes ou impossibles à mettre en œuvre, mettez à disposition des protections auditives : bouchons d'oreilles moulés avec cordelette, casques antibruit, arceaux antibruit... et assurez-vous que le personnel les porte.

Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».

Publications INRS

- Techniques de réduction du bruit en entreprise. Quelles solutions, comment choisir. ED 962
- Techniques de réduction du bruit en entreprise. Exemples de réalisation. ED 997
- Moins fort le bruit. ED 6020
- Évaluer et mesurer l'exposition professionnelle au bruit. ED 6035
- Le bruit. TJ 16
- Une nouvelle réglementation sur le bruit au travail. TC 110

3.4 Les circulations

La circulation des véhicules, des engins de manutention et des piétons (personnel, clients, visiteurs) peut être dangereuse selon l'état du parcours emprunté et selon les croisements et obstacles rencontrés. Outre les risques de chute de plain-pied pour les piétons, évoqués au chapitre 3.1, les risques de collision, heurts et renversements... sont susceptibles d'entraîner des conséquences allant des plus bénignes (hématomes...) aux plus graves (amputations, décès).

Recherchez vos situations dangereuses

Propositions d'actions

Circulations extérieures

<ul style="list-style-type: none">▪ Y a-t-il des risques de collision entre les véhicules ou entre les véhicules et les piétons ?	<ul style="list-style-type: none">▪ Établissez un plan de circulation reposant sur les principes suivants :<ul style="list-style-type: none">– séparez les flux de véhicules (livraison, expédition, personnel, visiteur...) et de piétons,– évitez les croisements des différents flux, notamment piétons et véhicules,– privilégiez les sens uniques afin d'éviter les croisements de véhicules. Retenez un sens unique de circulation antihoraire pour les poids lourds (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) pour faciliter la visibilité du conducteur,– évitez ou réduisez les distances à parcourir en marche arrière par les véhicules.▪ Installez une signalisation appropriée.▪ Assurez l'éclairage des zones de circulation et principalement des croisements et des passages piétons.▪ Aménagez les intersections pour faciliter la visibilité des voies de circulation et des passages piétons.▪ Dimensionnez en fonction du besoin les voies de circulation, les aires de livraisons/expéditions et les stationnements.▪ Imposez une vitesse réduite et limitée.▪ Matérialisez les voies de circulation et les zones de stationnement par des séparations physiques (type bordures bétonnées, rails, poteaux...) ou des marquages au sol.▪ Faites respecter les règles de circulation (règlement intérieur...).▪ Rédigez avec les entreprises de transport un « protocole de sécurité » permettant d'effectuer les opérations de chargement-déchargement en sécurité. Sensibilisez les conducteurs d'engins de manutention à la nécessité de respecter les règles définies par ce protocole. Voir § 4.1 « La réception des matières premières ».
<ul style="list-style-type: none">▪ Les zones de circulation extérieure sont-elles en bon état ?	<ul style="list-style-type: none">▪ Faites réparer les trous, nids de poule... susceptibles de déstabiliser les charges dans les véhicules de livraison ou d'expédition et de provoquer des chutes de plain-pied pour les piétons.▪ Installez une signalisation en attente des réparations.
<ul style="list-style-type: none">▪ Les zones de circulation extérieure peuvent-elles être glissantes ou salissantes (verglas, pluie, boue...)?	<ul style="list-style-type: none">▪ Privilégiez la protection contre les intempéries des cheminements piétonniers (couverture, galerie...) ou, à défaut, les portes d'accès du personnel, des livraisons et des clients (auvent...).▪ Installez des tapis absorbants dans les entrées de piétons.▪ Sablez ou salez les circulations et les zones de stationnement en cas de verglas, déneigez...

Circulations intérieures

▪ Les circuits de circulation sont-ils clairement identifiés et définis ?

▪ Indiquez et faites respecter les consignes de circulation.

▪ La circulation des engins fait-elle courir des risques de collision avec les personnels ?

▪ Séparez les circuits des engins et des personnes dans l'espace ou, à défaut, séparez-les dans le temps.



▪ Les zones de circulation intérieure sont-elles en bon état ? ou encombrées ?

▪ Voir § 3.1 « Les sols ».

▪ Les zones de circulation intérieure comportent-elles des obstacles (poteaux en saillie, portes, canalisations, extincteurs...) ?

▪ Privilégiez les portes automatiques (coulissantes ou battantes) s'ouvrant dès l'approche d'un chariot ou d'un piéton portant une charge.
 ▪ Dans les couloirs, si des portes coupe-feu sont nécessaires, privilégiez celles restant normalement ouvertes et dont la fermeture est automatique en cas d'incendie.
 ▪ Évitez les obstacles dans les zones de circulation. À défaut, signalez-les et placez des protections pour que les piétons ne se blessent pas.

▪ L'éclairage des zones de circulation est-il suffisant ?

▪ Voir § 3.3.1 « L'éclairage ».

▪ Les parois sont-elles endommagées et présentent-elles un aspect dégradé ?

▪ Pour satisfaire aux règles d'hygiène alimentaire et améliorer les conditions de travail du personnel, réparez les parties endommagées et installez des protections murales à hauteur des points de contact possibles entre le mur et les engins de manutention ou les charges transportées.

▪ Les accès fréquents aux locaux de travail génèrent-ils des télescopages au niveau des portes ?

▪ Installez des oculus sur les portes, placés à hauteur des yeux.

Publication INRS

- La circulation en entreprise. ED 975

3.5 Les équipements de travail

En plus des installations fixes liées au bâtiment (réseaux, ventilation, ascenseurs...) appartenant au propriétaire des locaux, l'équipement d'une cuisine est constitué de :

- machines (lave-vaisselle, batteurs, trancheurs...) et appareils (de cuisson, de refroidissement...),
- mobiliers fixes et mobiles,
- outils et ustensiles.

Ce paragraphe présente les généralités relatives à ces équipements, les risques spécifiques à chaque équipement seront repris au chapitre suivant dans les unités de travail auxquelles ils appartiennent.

3.5.1 Les machines et les appareils

Lors de leur utilisation, les machines et appareils peuvent être sources de blessures ou d'atteintes à la santé induites par :

- l'action mécanique: coupure, perforation, écrasement, écorchure...,
- l'énergie électrique utilisée : électrisation (personne soumise à une charge électrique), électrocution (mort produite par le passage d'un courant électrique dans l'organisme),
- d'autres énergies utilisées telles que gaz, vapeur, fluide chaud ou sous pression, micro-ondes...: intoxication, brûlure, blessure due à l'explosion...,
- le bruit généré: gêne des communications, diminution de l'audition, surdité...,
- les émanations de substances chimiques volatiles: irritation des voies respiratoires, nausées...,
- les émissions de poussières (farine...): irritation des voies respiratoires, rhinite, asthme...

D'une façon générale :

- Vérifiez que vos machines sont conformes à la réglementation qui leur est applicable.
- Lors de l'achat d'une machine neuve, exigez la notice d'instructions en français et la déclaration CE de conformité de la part du constructeur ou du revendeur. Faites des copies de la notice pour la mettre à disposition des utilisateurs et des personnels d'entretien et de maintenance.
- Créez des **fiches de poste** (voir Publications, ED 126) contenant les éléments essentiels de la notice, notamment les modes d'utilisation et de nettoyage/désinfection, affichez-les dans les endroits où la machine peut être utilisée. Conservez toujours l'original ou une copie en lieu sûr (bureau du gestionnaire, secrétariat...).
- Respectez et faites respecter les instructions de la notice.
- Utilisez les accessoires et outils fournis par le constructeur et, le cas échéant, ceux prévus en option selon la nature du travail effectué.
- Formez votre personnel à leur utilisation (réglage, production et nettoyage).
- Entretenez vos machines et maintenez-les en état de conformité.
- Faites effectuer les vérifications périodiques et la maintenance par du personnel qualifié ou ayant les compétences requises.



Recherchez vos situations dangereuses

- Les dispositifs de protection de vos machines sont-ils présents, en bon état et fonctionnent-ils ?
- Le personnel, y compris occasionnel ou intérimaire, est-il formé à l'utilisation des machines que vous lui confiez ?
- Le personnel utilise-t-il des accessoires pour les machines autres que ceux d'origine ?
- Les accessoires dangereux (coupants, pointus, râpants...) sont-ils rangés ou stockés en vrac ?
▪ La prise et le rangement des accessoires dangereux peuvent-ils engendrer des blessures ?
- Le personnel utilise-t-il les petits équipements tels que cutter, mixeur, coupe-légumes... placés sur des supports instables ou roulants ?
- Pour les interventions de maintenance ou de nettoyage des machines, avez-vous des procédures de consignation des énergies lorsque celles-ci s'avèrent nécessaires (selon la notice d'instructions et l'analyse des risques) ?

Propositions d'actions

- Inscrivez dans les procédures d'utilisation des machines une vérification quotidienne avant chaque prise de poste de la présence, du bon état et du bon fonctionnement des moyens de protection (protecteurs fixes, mobiles, réglables ; arrêts d'urgence...).
- En cas de défaillance, consignez la machine et faites-la réparer le plus rapidement possible.
- Organisez l'accueil et la formation spécifique à l'utilisation des machines (réglage, production et nettoyage). Cette formation peut donner lieu à la délivrance d'une autorisation d'utilisation formalisée par l'employeur.
- Affichez les procédures d'utilisation et de nettoyage à proximité des machines. Faites-les respecter.
- Veillez à ce que les machines soient utilisées avec les accessoires fournis ou prescrits par le constructeur (par exemple, poussoirs pour les coupe-légumes).
- Prévoyez un mode de rangement simple et visuel permettant de contrôler l'absence des accessoires.
- Prévoyez des supports de stockage dédiés et identifiés pour les accessoires et éléments de machine dangereux, de manière à éviter les blessures lors de la prise ou du rangement.
- Pour le transport en plonge batterie, prévoyez un casier ou un bac.
- Utilisez les supports préconisés par le constructeur (souvent en option lors de l'achat). Dans tous les cas, veillez à ce que les équipements soient utilisés sur un **support stable et fixe**.
- Inscrivez dans vos procédures qu'il faut impérativement, selon le cas, débrancher les machines ou les verrouiller en position de coupure des sources d'énergie afin de rendre impossible toute remise en route pendant l'intervention de maintenance ou de nettoyage.
- Voir § 3.2 « Les énergies et les réseaux ».

Les vérifications

Le Code du travail (art. L. 4321-1) précise que les équipements de travail et les moyens de protection mis en service ou utilisés dans les établissements doivent être équipés, installés, utilisés, **réglés et maintenus** de manière à préserver la sécurité et la santé des travailleurs.

■ Cas des machines et installations soumises à des vérifications périodiques obligatoires

Les vérifications et contrôles périodiques ont pour objet de s'assurer du maintien en état des équipements et installations pour signaler le besoin d'intervention en cas de défektivité.

Faites vérifier vos machines et installations par une personne qualifiée. Si besoin, remettez-les en état en effectuant les réparations nécessaires à inscrire sur le registre de maintenance.

■ Cas des autres machines et installations

Assurez une maintenance régulière et une vérification quotidienne lors de la prise de poste. En particulier, pour les matériels de manutention, veillez à entretenir les roues et roulettes (nettoyage, graissage, remplacement...) pour conserver leur efficacité et réduire les efforts du personnel lors de leur utilisation.

Publications INRS

- Dossier web « Conception et utilisation des équipements de travail »
- Réussir l'acquisition d'une machine ou d'un équipement de production. ED 103
- Les machines d'occasion. ED 113
- Constituer des fiches de poste intégrant la sécurité. ED 126
- Consignations et déconsignations. ED 6109
- Principales vérifications périodiques. ED 828
- Formation à la sécurité. Obligations réglementaires. ED 832

3.5.2 Les mobiliers et les outils

L'état des mobiliers lors de leur réception ou de leur utilisation peut être la cause de blessures (coupures, contusions...). Les chutes d'objets provenant d'un stockage en hauteur, d'un étage supérieur... ou de l'effondrement d'un empilement de cartons ou de produits divers peuvent être sources d'accidents aux conséquences diverses : hématomes, écrasements, plaies, fractures..., voire décès. Les outils et ustensiles sont souvent à l'origine de coupures et plaies.

Recherchez vos situations dangereuses

Propositions d'actions

Les mobiliers

- Vos mobiliers comportent-ils des angles saillants ou arrêtes vives pouvant provoquer des blessures lors de leur utilisation, nettoyage ou déplacement?
- Vos étagères et vitrines en verre comportent-elles des parties coupantes (par exemple, suite à des chocs de plateaux lors de la mise en place et du réapprovisionnement)?
- Vos mobiliers sont-ils stables?
- Vos équipements mobiles nécessitent-ils des efforts excessifs pour les déplacer?



- Contrôlez l'ébavurage au moment de l'achat et lors des transformations. Faites ébavurer les parties coupantes, arrondir les angles saillants et les arrêtes vives.
- Remplacez immédiatement les étagères comportant des éclats et devenues coupantes.
- Réglez le piètement des mobiliers.
- Assurez une maintenance régulière des roulettes (nettoyage, graissage, remplacement...) pour conserver leur efficacité et réduire les efforts du personnel lors de leur utilisation.

Le mobilier de stockage

- Vos mobiliers de stockage sont-ils instables?
- Les produits sont-ils stockés de façon instable (chute d'objets ou de produits...)?

- Assurez la stabilité des installations :
 - Utilisez des structures de résistance suffisante.
 - Montez les installations sur un sol stable.
 - Veillez à régler correctement les hauteurs de pieds.
 - Ne surchargez pas les rayonnages.
 - Fixez correctement les rayonnages au mur.
 - Fixez les échelles des palettiers au sol.
 - Protégez les piètements et l'avant des étagères contre les chocs de diables, transpalettes ou autres engins de manutention.
- Limitez la hauteur de stockage en tenant compte des caractéristiques des marchandises et de leur emballage (y compris pour tout empilement temporaire).
- Insistez auprès des fournisseurs pour être livré avec des emballages appropriés.
- Évitez d'empiler des cartons dans des lieux humides.
- Vérifiez le bon arrimage des produits sur les palettes. Dans le cas d'un stockage de masse, stockez les produits sur un sol plan avec les plus lourds en dessous.
- Évitez de charger sur des cartons non remplis qui peuvent s'écraser.
- Filmez les produits susceptibles de tomber.

Recherchez vos situations dangereuses

- Les produits sont-ils stockés en fonction de la difficulté à les manutentionner ?
- Les étagères sont-elles trop hautes (chute d'objets ou de personnes cherchant à les atteindre) ?

Propositions d'actions

- Adoptez un rangement tel que les produits lourds soient à hauteur de ceinture et les plus légers en haut (ou en bas) afin de préserver les opérateurs des affections dorsolombaires.
- Privilégiez les étagères permettant la visibilité de leur contenu « à hauteur d'homme ».

Les outils et ustensiles

- Les outils et ustensiles restent-ils, après utilisation, sur les plans de travail (manche gras, souillé...)?

- Veillez à ce qu'ils soient nettoyés et rangés aussitôt après usage.
- Stockez les couteaux propres sur un support (porte-couteau, barres magnétiques...) ou dans une armoire fermée (armoire stérilisante à rayons UV...).

- Comment les couteaux et outils tranchants sont-ils transportés ?

- Prévoyez des bacs, des porte-couteaux ou des godets de transport.
- Dans tous les cas, les couteaux doivent être transportés avec leur lame vers le bas.

- Les couteaux et outils tranchants sont-ils déposés directement dans les bacs de plonge ?

- Prévoyez un godet de réception des couteaux et un bac pour les outils tranchants, à proximité des bacs de plonge.

- Vos couteaux sont-ils mal aiguisés, au risque d'engendrer des TMS suite à des efforts excessifs ou des blessures conséquentes au ripage de la lame ?

- Faites affûter les couteaux dès que nécessaire (établir une périodicité en fonction de l'utilisation).
- Prévenez les utilisateurs lors de la mise à disposition de couteaux nouvellement affûtés ou couteaux neufs (lame très coupante, effort à exercer moindre).
- Veillez à ce que les utilisateurs affilent régulièrement les lames de couteaux.
- Mettez à disposition des gants de protection anti-coupure adaptés et assurez-vous que le personnel les porte. Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».

- Le personnel manque-t-il de couteaux ?
- Utilise-t-il des couteaux inappropriés ?

- Chaque type de couteaux doit être en nombre suffisant. Ce nombre devra permettre d'assurer leur disponibilité pendant les affûtages.
- Veillez à éviter l'emploi de couteaux destinés à la clientèle.

Publications INRS

- La démarche du couteau qui coupe. Pour en savoir plus sur l'affilage. ED 853
- La démarche du couteau qui coupe. Pour en savoir plus sur l'affûtage. ED 854
- La démarche du couteau qui coupe. Pour mieux choisir ses couteaux. ED 855
- Nettoyage et désinfection. Un couteau qui garde son pouvoir de coupe pour réduire les TMS. ED 939

3.6 Le travail manuel et la manutention

Le travail manuel et la manutention manuelle induisent des risques de blessures et, dans certaines conditions, de maladies professionnelles consécutives à des efforts physiques, des chocs, des gestes répétitifs, des mauvaises postures...

Ces maladies sont caractérisées par des douleurs musculaires, des lésions dorsolombaires et des troubles musculosquelettiques (TMS). Les TMS sont, notamment, des tendinites qui affectent les articulations (poignet, coude, épaule...). Ces affections, générées par des mouvements répétitifs et/ou la manutention de charges lourdes, peuvent être aggravées par un poste de travail inadapté, une situation de stress, des ambiances humides et froides...

La manutention mécanique est réalisée avec :

- des chariots de manutention à main (rolls, diables, transpalettes, chariots bas et socles rouleurs avec poignées fixes, escamotables ou amovibles, chariots à vaisselle, chauffe-assiettes, poubelles roulantes...),
- des appareils de levage (chariots élévateurs, tables élévatrices...), monte-charges, ascenseurs.

Les risques encourus sont dus aux moyens de manutentions eux-mêmes (rupture, défaillance...), à la circulation de ceux-ci (collision, dérapage, basculement...) ou aux charges manutentionnées (chute, heurt, renversement...).

Les conséquences de ces accidents sont diverses : hématomes, écrasements, plaies, fractures..., voire décès.



Recherchez vos situations dangereuses

Propositions d'actions

Travail manuel et manutention manuelle

- Avez-vous des situations de travail exigeant :
 - des gestes répétitifs ?
 - des efforts importants et des postures extrêmes des membres (angulation excessive des articulations) ?
 - des cadences élevées ?
 - des postes de travail inadaptés ou non aménagés ?
- Formez à l'ergonomie les personnes chargées de l'organisation du travail et de l'aménagement des postes afin qu'elles puissent :
 - analyser les situations de travail,
 - améliorer l'organisation de l'activité et aménager les situations de travail en cherchant à diminuer l'importance des efforts et les postures extrêmes, à supprimer certains gestes répétitifs, et à réduire les situations de stress.
- Mettez à disposition des outils adaptés et en bon état (couteaux bien affûtés, chariots à niveau constant...).
- Favorisez une rotation régulière des personnels sur plusieurs postes et organisez des pauses.
- En cas de travail en station debout et immobile prolongée, si la tâche à effectuer le permet, mettez à disposition un siège de type « assis-debout » (ou repose-fesses), un tapis « anti-fatigue ».
- Formez le personnel aux méthodes et gestes de travail professionnels pour assurer l'efficacité et limiter la fatigue.

Recherchez vos situations dangereuses

- Votre personnel effectue-t-il des manutentions manuelles ?



- Certaines charges manutentionnées sont-elles lourdes ?

- Vos stockages sont-ils à proximité des lieux d'utilisation ?

- Les charges lourdes sont-elles stockées trop haut ou trop bas ?

- Le personnel est-il formé à la manutention manuelle des charges ?

- Les charges manipulées (palettes, cageots, cartons, produits chauds, sacs poubelles, déchets...) peuvent-elles provoquer des blessures (coupures, piqûres, brûlures...)?

Propositions d'actions

- Évaluez les manutentions manuelles (charge, distance, fréquence).
- Privilégiez l'utilisation de moyens de manutention mécaniques : monte-charge, transpalette électrique ou manuel, diable manuel ou motorisé, table élévatrice, socle rouleur, chariot, convoyeur...
- À défaut, fractionnez les charges lourdes.
- Mettez à disposition des chaussures de sécurité, des gants... et assurez-vous que le personnel les porte. Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».

- La norme française X35 109 révisée en décembre 2011 recommande de limiter la masse unitaire pour le transport manuel de charges :
Valeurs seuils de référence :
 - Valeur maximale sous conditions : 25 kg
 - Valeur maximale acceptable : 15 kg
 - Contrainte à risque minimum : 5 kgÀ ces valeurs s'appliquent des coefficients de correction.
- Étudiez vos référencements de colis en conséquence.
- Étudiez des moyens de préhension adéquats pour les charges (cartons, sacs...) sans poignée.

- Organisez l'approvisionnement pour éviter des déplacements inutiles (chambre froide de jour, chariot à condiments...).

- Placez les produits lourds à hauteur de ceinture et les plus légers en haut (ou en bas) afin de préserver les opérateurs des affections dorsolombaires.

- Formez le personnel aux techniques de manutention et faites des rappels réguliers.

- Privilégiez les conditionnements lisses et en matériaux résistants (plastique...).
- Organisez un stockage spécifique pour l'élimination des produits coupants ou piquants (vaisselle cassée...).
- Utilisez des tasse-poubelles pour éviter de comprimer les déchets avec les mains, pour la vaisselle jetable par exemple.
- Mettez à disposition des gants, des chaussures de sécurité... et assurez-vous que le personnel les porte. Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».

La manutention mécanique

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les opérateurs utilisent-ils des moyens de manutention inadaptés ou dans des conditions non prévues ? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilisez des moyens de manutention appropriés aux charges à manipuler, aux hauteurs de stockage et aux caractéristiques des locaux. ▪ Limitez l'utilisation des engins motorisés au personnel ayant suivi une formation spécifique à leur conduite. ▪ Dans le cas d'engins motorisés à conducteur porté, ce dernier doit être titulaire d'une autorisation de conduite délivrée par l'employeur. L'obtention par une personne de cette autorisation de conduite est subordonnée à une évaluation préalable fondée sur différents éléments : <ul style="list-style-type: none"> – un examen d'aptitude réalisé par le médecin du travail, – un contrôle de ses connaissances et de son savoir-faire pour la conduite en sécurité (l'application des recommandations de la CNAMTS relatives au CACES* constitue un bon moyen de se conformer aux obligations réglementaires en la matière), – sa connaissance des lieux et des risques.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vos moyens de manutention sont-ils en bon état ? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Voir encadré « Les vérifications » au § 3.5.1 « Les machines et les appareils ».
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilisez-vous des chariots (rolls) appartenant à vos fournisseurs ? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mettez en place une procédure de signalement des chariots en mauvais état à vos fournisseurs.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vos moyens de manutention sont-ils utilisés en surcharge ? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Respectez les consignes de chargement (poids autorisé), éventuellement installez des limiteurs de charge. ▪ Évitez également la surcharge des chariots à niveau constant (chauffe-assiettes, porte-plateaux...) pour préserver leur efficacité.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vos chariots à niveau constant (chauffe-assiettes, porte-plateaux...) se bloquent-ils (risque d'accident aux mains lors du déblocage) ? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Faites réviser les mécanismes et assurez le graissage régulier des glissières. ▪ Mettez en place une procédure de déblocage en sécurité (outil à proximité évitant de mettre les mains dans la zone dangereuse) et formez le personnel.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le sol est-il défectueux [un revêtement dégradé (aspérité, trou, dalle descellée...) peut entraîner le basculement de l'engin et/ou de sa charge mais aussi des efforts supplémentaires pour le déplacer] ? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Faites réparer les zones dégradées pour retrouver l'état initial du sol. Évitez les barres de seuil et les différences de niveau. Voir § 3.1 « Les sols ». ▪ Mettez en place une signalisation en attendant la réparation.

Moyens de levage

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilisez-vous des ascenseurs, monte-charges, monte-plats... ? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Affichez et faites respecter les consignes de sécurité et d'usage. Voir encadré « Les vérifications » au § 3.5.1 « Les machines et les appareils ».
---	---

* **CACES** : Certificat d'aptitude à la conduite en sécurité.

Autre publication (www.risquesprofessionnels.fr)

- Guide des revêtements de sols. CNAMTS.

3.7 Les accès à des parties hautes

Les accès à des parties hautes peuvent causer des chutes entraînant des blessures résultant de la chute elle-même ou du heurt avec une machine, un meuble... (contusions, luxations, fractures, coupures...).

Les chutes de hauteur peuvent entraîner des conséquences graves (séquelles irréversibles), voire mortelles.

Dans tous les cas, **privilégiez le travail de plain-pied** et limitez les situations nécessitant un accès en hauteur. Pour cela, vous pouvez agir sur l'organisation, les équipements et la formation du personnel.

Recherchez vos situations dangereuses

- Le personnel doit-il accéder à des emplacements de stockage situés en hauteur (stockage sur étagère...)?
- Le personnel doit-il accéder à des postes de travail situés en hauteur (accès aux locaux techniques, changement de décoration, ampoules, tubes, nettoyage en hauteur, démontage et remontage des filtres...)?
- Utilise-t-il :
 - des échelles ou des tabourets ?
 - des moyens de fortune avec empilement d'objets divers (tables, chaises, cageots pour se surélever...)?Escalade-t-il des racks de stockage ou des étagères?



Propositions d'actions

- Privilégiez l'emploi de plates-formes individuelles roulantes légères (PIRL) avec mains courantes et garde-corps.
- Si le risque résultant de l'évaluation est faible et les travaux de courte durée et non répétitifs, vous pouvez utiliser des escabeaux **stables avec garde-corps** ou tout autre moyen offrant un niveau de sécurité équivalent. Dans ce cas, assurez-vous de l'état du sol et de la stabilité de l'équipement.
- Veillez à la disponibilité et au bon état de ces équipements (nombre suffisant ou organisation séquentielle).
- Proscrivez l'emploi d'échelles simples, de « pieds d'éléphant » ou de tous moyens de fortune et l'escalade des racks ou des étagères.
- Formez le personnel aux risques de chute de hauteur pour chacune des opérations à réaliser.
- Mettez à disposition des chaussures de sécurité et assurez-vous que le personnel les porte.

Les escaliers

- Le bâtiment présente-t-il plusieurs niveaux ?
 - Faites installer des marches et des nez de marches antidérapants.
 - Faites poser des mains courantes et/ou des rampes.
 - Prévoyez un palier derrière toutes les portes donnant sur un escalier et faites installer des hublots dans les portes palières (respectant les exigences liées au risque incendie).
- Les escaliers sont-ils encombrés ?
 - Dégagez les escaliers. Prévoyez les rangements nécessaires dans les espaces de travail pour que les escaliers ne soient pas utilisés en espaces de stockage.

Recherchez vos situations dangereuses

Propositions d'actions

<ul style="list-style-type: none">▪ Les escaliers sont-ils mal ou pas nettoyés ?	<ul style="list-style-type: none">▪ Intégrez les escaliers dans le plan de nettoyage.
<ul style="list-style-type: none">▪ Les escaliers sont-ils dégradés (marches, nez de marches, rambardes abîmées...)?	<ul style="list-style-type: none">▪ Faites réparer les zones dégradées pour retrouver l'état initial.▪ Mettez en place une signalisation en attendant la réparation.
<ul style="list-style-type: none">▪ Les escaliers sont-ils mal éclairés ?	<ul style="list-style-type: none">▪ Prévoyez un éclairage adapté. <i>Voir § 4.3.1 « L'éclairage ».</i>▪ Remplacez systématiquement les éclairages défectueux, au besoin prévoyez un éclairage complémentaire.
<ul style="list-style-type: none">▪ Le personnel monte-t-il ou descend-il des escaliers avec une charge ?	<ul style="list-style-type: none">▪ Privilégiez l'utilisation d'un moyen de manutention mécanique (monte-charges, monte-plats ou ascenseurs).▪ Faites en sorte que le poids et l'encombrement des produits transportés permettent de conserver toujours au moins une main libre pour se tenir à la rampe.
<ul style="list-style-type: none">▪ Le personnel court-il dans les escaliers ?	<ul style="list-style-type: none">▪ Faites en sorte que l'organisation et la planification du travail permettent d'anticiper un maximum d'aléas possibles afin d'éviter la précipitation.▪ Formez et favorisez la prise de conscience du personnel pour qu'il ne coure pas.

Publications INRS

- Dossier web « Chutes de hauteur »
- Conception des lieux et des situations de travail. ED 950
- Conception des cuisines de restauration collective. ED 6007

Autres publications

- Décret n°2004-924 du 1^{er} septembre 2004 relatif à l'utilisation des équipements de travail mis à disposition pour les travaux temporaires en hauteur (accessible sur le site www.legifrance.gouv.fr)
- NF EN ISO 14122-3 +A1 : Moyens d'accès permanents aux machines – Sécurité des machines – Partie 3 : Escaliers, échelles à marches, garde-corps

3.8 Le risque d'incendie et d'explosion

Les incendies peuvent entraîner des brûlures, des asphyxies et des blessures graves, voire mortelles. Ils sont également la cause de dégâts matériels.

Recherchez vos situations dangereuses

Propositions d'actions

<ul style="list-style-type: none">▪ Votre cuisine dispose-t-elle d'installations et d'équipements électriques?	<ul style="list-style-type: none">▪ Afin de prévenir tout incident électrique (court-circuit, point chaud...), entretenez et faites effectuer les contrôles périodiques réglementaires de vos installations et équipements électriques. <i>Voir § 3.2 « Les énergies et les réseaux ».</i>▪ Formez votre personnel au risque incendie (<i>voir plus loin</i>).
<ul style="list-style-type: none">▪ Vos installations comportent-elles des passages de câbles électriques au travers de panneaux isolants?	<ul style="list-style-type: none">▪ Évitez les traversées de panneaux par des câbles électriques. <i>Voir § 3.2 « Les énergies et les réseaux ».</i>
<ul style="list-style-type: none">▪ Votre cuisine dispose-t-elle d'un réseau gaz et d'équipements fonctionnant au gaz?	<ul style="list-style-type: none">▪ Afin de prévenir toute fuite de gaz, entretenez et faites effectuer les contrôles périodiques réglementaires de vos installations et équipements. <i>Voir § 3.2 « Les énergies et les réseaux ».</i>▪ Vérifiez l'accessibilité de la vanne de coupure de gaz et la connaissance par tout le personnel de son emplacement et de ses conditions d'utilisation.▪ Formez votre personnel au risque incendie et explosion (<i>voir plus loin</i>).▪ Appliquez la réglementation Atex (<i>voir encadré en fin de chapitre</i>) et notamment :<ul style="list-style-type: none">– délimitez les différentes zones à risque. Vérifiez que les matériels sont adaptés au classement de la zone dans laquelle ils sont utilisés,– créez et mettez à jour le Document relatif à la protection contre les explosions (DRPCE).
<ul style="list-style-type: none">▪ Avez-vous des informations sur les précédentes interventions de maintenance ou sur les modifications apportées aux installations d'électricité et de gaz?	<ul style="list-style-type: none">▪ <i>Voir § 3.12 « La maintenance ».</i>
<ul style="list-style-type: none">▪ Utilisez-vous des produits inflammables (générateurs d'aérosols, alcool à brûler...)?	<ul style="list-style-type: none">▪ Interdisez les produits d'entretien inflammables en cuisine.▪ Remplacez un produit dangereux par un produit qui l'est moins (propulseurs à gaz neutre, par exemple).▪ Stockez les produits dangereux dans des locaux ou zones réservés et dédiés. Prévoyez l'évacuation des récipients vides.▪ Formez à la manipulation et au stockage des produits dangereux.
<ul style="list-style-type: none">▪ Votre matériel de lutte contre l'incendie est-il en nombre suffisant, de type adapté à la nature des risques et en bon état?	<ul style="list-style-type: none">▪ Assurez-vous que les moyens d'extinction (nombre et type des extincteurs notamment) sont conformes aux prescriptions du Code du travail (art. R. 4227-28 à R. 4227-33).▪ Assurez-vous que ces équipements (RIA, extincteurs, couverture anti-feu...) sont accessibles et signalés.▪ Faites effectuer les contrôles réglementaires de ces équipements (<i>voir encadré en fin de chapitre</i>).

Recherchez vos situations dangereuses

- L'évacuation est-elle organisée en cas d'incendie, de catastrophe naturelle, de déstabilisation de bâtiment ou d'agencement, d'attentats et de panique ?

- Utilisez-vous des friteuses (source d'incendie) ?



- Utilisez-vous un « chalumeau » (lampe à souder) pour les crèmes brûlées ou autres ?

- Utilisez-vous des points chauds pour les opérations de maintenance ?

- Avez-vous des stocks de produits susceptibles d'alimenter un incendie (serviettes en papier, conditionnements jetables, produits emballés sous carton, huile...)?

- Avez-vous des stocks de déchets susceptibles d'alimenter un incendie (cartons, papier plastique, bois, huile à recycler...)?

- Effectuez-vous le nettoyage à grande eau ?

Propositions d'actions

- Balisez et maintenez dégagés les cheminements et issues de secours.
- Installez un éclairage de secours et maintenez-le en bon état (batteries autonomes d'alimentation en particulier).
- Affichez les consignes incendie et le plan d'évacuation et procédez régulièrement à des exercices.

- *Voir encadré spécifique au § 4.5 « Les locaux de cuisson ».*

- *Voir § 4.5 « Les locaux de cuisson ».*

- Établissez un « permis de feu » pour chaque opération générant des points chauds (sources d'inflammation d'un incendie ou d'une explosion).

- Stockez les produits dans des locaux dédiés avec murs et portes résistant au feu, étanches aux gaz et isolant thermique (dites « REI », anciennement « coupe-feu ») et équipés, si possible, d'installation fixe d'extinction (sprinklers), de détecteur d'incendie...

- Stockez les déchets dans un local dédié avec murs et portes REI et équipés de détecteur incendie et, si possible, d'installations fixes d'extinction (sprinklers...).
- Évacuez les déchets immédiatement en fin d'opération de décartonnage.
- Faites enlever régulièrement vos stocks de déchets.

- Mettez hors tension vos installations et appareils électriques avant de débiter le nettoyage.
Voir § 3.11 « Le nettoyage et la désinfection ».

Recherchez vos situations dangereuses

▪ Avez-vous du personnel formé pour intervenir en cas d'incendie ?

▪ L'ensemble de votre personnel est-il sensibilisé au risque incendie ?

▪ Des personnes d'entreprises extérieures peuvent-elles se trouver sur le lieu travail ?

Propositions d'actions

▪ Rédigez la consigne de sécurité incendie (code du travail, art. R. 4227-37 à R. 4227-41).
▪ Assurez la formation d'équipes d'intervention et d'évacuation :
– dispensez-leur une formation au risque incendie,
– présentez-leur le plan d'évacuation qui détaille les modalités d'action en cas d'incendie (appel des secours, première intervention, contrôle de l'évacuation, points de ralliement...),
– indiquez l'emplacement des équipements de lutte contre l'incendie (RIA, extincteurs, couvertures anti-feu...),
– formez-les au maniement des moyens de lutte contre l'incendie,
– prévoyez des exercices semestriels (évacuation et intervention),
– prévoyez le nombre de personnes à former de manière à ce qu'il y ait toujours une personne formée sur le lieu de travail (prenez ce critère en compte pour les périodes de congés).

▪ Assurez l'information de votre personnel : présentez-lui le plan d'évacuation qui détaille la conduite à tenir en cas d'incendie (appel des secours, première intervention, contrôle de l'évacuation, points de ralliement...).
▪ Formez les volontaires au maniement des extincteurs de façon régulière (au moins une fois tous les 2 ans).
▪ Proposez également une formation secouriste du travail sur la base du volontariat.
▪ Prévoyez des exercices d'évacuation semestriels.

▪ Coordonnez les exercices d'évacuation incendie de manière à ce qu'ils se fassent avec l'ensemble des prestataires (*voir plan de prévention*).

Publications INRS

- Dossier web « Incendie et explosion ».
- Utilisation aux postes de travail des générateurs d'aérosols ayant pour propulseurs des gaz inflammables. ED 67
- Consignes de sécurité incendie. Eléments de rédaction et de mise en œuvre dans un établissement. ED 929
- ATEX. Mise en œuvre de la réglementation relative aux atmosphères explosives. Guide méthodologique. ED 945
- Évaluation du risque incendie dans l'entreprise. Guide méthodologique. ED 970
- Incendie et lieu de travail. Prévention et lutte contre le feu. ED 990
- Explosion et lieu de travail. ED 5001
- Incendie et lieu de travail. ED 5005
- Le permis de feu. ED 6030
- Les extincteurs d'incendie portatifs, mobiles et fixes. ED 6054
- Prévention des incendies sur les lieux de travail. TJ 20

Extincteurs

Un extincteur n'est efficace que s'il est adapté au feu qu'il est appelé à combattre. Les normes NF EN 2 et NF EN 2/A1 distinguent cinq classes de feu :

Classe A : feux de matériaux solides

Classe B : feux de liquides ou de solides liquéfiables

Classe C* : feux de gaz

Classe D : feux de métaux

Classe F : feux de friteuses

■ Inspection et maintenance

- **Tous les 3 mois**, une personne formée, appartenant ou non à l'établissement, s'assure que tous les appareils sont à la place prévue, parfaitement accessibles et en bon état extérieur.
- **Tous les ans**, un installateur ou un vérificateur compétent disposant du diplôme d'agent vérificateur d'appareil

extincteur (ou équivalent) assure la maintenance des extincteurs. Cette maintenance donne lieu à un compte-rendu formalisé dans le registre de sécurité ou le registre des vérifications périodiques. La date de maintenance doit être inscrite sur l'étiquette de maintenance de chaque appareil.

- **Tous les 5 ou 10 ans**, selon qu'ils ont été ou non utilisés, les extincteurs à pression permanente (généralement ceux au dioxyde de carbone) doivent subir une requalification tous les 10 ans. Il est recommandé pour les autres types d'extincteurs d'effectuer une maintenance approfondie tous les 5 ans avec notamment une recharge de l'agent extincteur et tous les 10 ans une révision en atelier par le fabricant ou un centre agréé (*voir le document INRS ED 6054 « Les extincteurs d'incendie portatifs, mobiles et fixes »*).

* Ne jamais tenter d'éteindre un feu de gaz sans pouvoir en couper l'alimentation.

Réglementation ATEX

Deux directives européennes ATEX (ATmosphères EXplosives), transposées en droit français, sont d'application obligatoire pour tous les secteurs industriels depuis le 1^{er} juillet 2003. Elles concernent :

- les principales mesures à prendre par les chefs d'établissement vis-à-vis du risque d'atmosphères explosives, à savoir :
 - les principes généraux de la prévention du risque,
 - l'évaluation du risque,
 - le classement des lieux de travail (voir tableau ci-dessous),
 - le document relatif à la protection contre les explosions ;
- les matériels et équipements susceptibles d'être utilisés dans des atmosphères explosives.

La nouvelle réglementation couvre non seulement les explosions de gaz ou de vapeurs, mais également celles de poussières. Ne sont plus seulement pris en compte les matériels électriques, mais désormais **tous les matériels (mécaniques, hydrauliques, pneumatiques, électroniques...)**.

Les appareils et systèmes de protection susceptibles d'être utilisés dans des atmosphères explosives doivent faire l'objet d'un marquage spécifique. Ils doivent subir une procédure d'évaluation de la conformité.

Indication de la catégorie d'équipement à utiliser selon le classement ATEX de la zone considérée

Atmosphère explosive	Zone Gaz	Zone Poussières	Catégorie d'équipement à utiliser
Permanente, en fonctionnement normal	0	20	1
Occasionnellement, en fonctionnement normal	1	21	2
Accidentellement, en cas de dysfonctionnement	2	22	3

3.9 Les risques biologiques

La présence de produits alimentaires d'origine animale et végétale ainsi que les ambiances de travail (qualité de l'air, de l'eau...) peuvent engendrer des risques biologiques pour le personnel lorsqu'il porte les mains à la bouche ou par piqûre, coupure, petites plaies ouvertes...

Recherchez vos situations dangereuses

- Les produits travaillés exposent-ils les opérateurs à des risques biologiques : risques infectieux ou parasitaires* ?
- Les douches et les différents points d'eau chaude sont-ils utilisés couramment ?

Propositions d'actions

- Sensibilisez le personnel au port des gants lors de la mise en œuvre de produits à risque. Rappelez les règles d'hygiène : lavage des mains régulier, notamment après le retrait des gants et en sortie des sanitaires.
- Rappelez qu'il faut faire soigner immédiatement toute blessure, même légère, et protéger les plaies.
- Mettez à disposition des gants de protection adaptés et assurez-vous que le personnel les porte.
Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».
- Pour éviter le risque de légionellose, assurez-vous que les ballons et circuits d'eau chaude sont vidés et purgés régulièrement.
Voir § 3.2 « Les énergies et les réseaux. Eau chaude ».

* Risques infectieux ou parasitaires : risques liés à la pénétration et au développement dans l'organisme humain de micro-organismes pathogènes, tels que les bactéries, les champignons, les virus...

Publications INRS

- Dossiers web « Zoonoses » – « Risques biologiques »
- Les agents biologiques. ED 117
- Les risques biologiques au travail. ED 988
- Les risques biologiques en milieu professionnel. ED 6034

3.10 Les risques d'allergie professionnelle

La présence de produits alimentaires d'origine animale et végétale ainsi que les ambiances de travail (qualité de l'air, de l'eau...) peuvent engendrer des risques d'allergie respiratoire ou cutanée pour les personnels lorsqu'ils inhalent ou manipulent des produits sensibilisants (aliments, épices, additifs, désinfectants...).

Dans la population salariée, les allergies d'origine professionnelle les plus fréquentes sont essentiellement cutanées (eczéma) et respiratoires (rhinite et asthme). Les autres pathologies allergiques d'origine professionnelle sont les alvéolites pour l'appareil respiratoire, les urticaires de contact pour la peau, les conjonctivites pour les yeux...

Les principaux allergènes présents dans le secteur agroalimentaire sont la farine et les additifs de la farine (acariens, moisissures, enzymes...), les fumées de cuisson, certains aliments (légumes, ail, épices, protéines des produits de la mer et des œufs), les désinfectants, les détergents et le caoutchouc (dont le latex).

Recherchez vos situations dangereuses

- Utilisez-vous les allergènes cités ci-dessus ?

- Connaissez-vous les conditions d'exposition aux agents sensibilisants (ou allergènes) dans votre établissement ?

Propositions d'actions

- **Faites, avec le médecin du travail, un inventaire ou un bilan des agents sensibilisants utilisés ou susceptibles d'être rencontrés** dans les activités ou les unités de travail; lister pour chaque poste de travail l'ensemble des substances chimiques (désinfectants, nettoyants...), végétales ou animales (en particulier tous les aliments, épices, additifs alimentaires...), l'ensemble des agents biologiques et les équipements de protection individuelle.
- Utilisez l'information existante sur ces agents sensibilisants :
 - recueillez les fiches de données de sécurité des substances chimiques,
 - tenez compte des informations figurant sur l'étiquette du produit (produit chimique),
 - consultez systématiquement la réglementation (classement des substances chimiques dangereuses, classement des agents biologiques) et les tableaux de maladies professionnelles,
 - consultez les bases de données ou les autres sources d'information disponibles (pour les aliments et épices, utilisez les registres d'achats).
- Identifiez les tâches, procédés ou équipements susceptibles de générer une exposition ou un contact avec l'organisme.
- Considérez la nature ou la modalité de l'exposition : formation d'un aérosol entraînant une pénétration dans les voies aériennes mais aussi un contact cutané ou aéroporté avec l'agent sensibilisant (manipulation de matériau pulvérulent, dégagement de fumée, pulvérisation d'un liquide), contact cutané direct ou manuporté...
- Appréciez l'importance, la durée et la fréquence de l'exposition ou du contact.

Recherchez vos situations dangereuses

- Avez-vous constaté des réactions allergiques chez certains employés ?



- Le personnel se lave-t-il correctement les mains ?

Propositions d'actions

- Tenez à jour le registre médical du personnel.
- Identifiez **avec le médecin du travail** les sources d'allergie et les moyens à mettre en œuvre pour les prévenir.
- Supprimez la source en changeant de produit ou de substance à l'origine du problème allergique (le remplacer quand c'est possible par un produit ou une substance non sensibilisante).
- Si le changement de produit ou de substance est impossible, réduisez ou limitez les conditions d'exposition aux agents sensibilisants en intervenant sur les procédés, méthodes ou postes de travail:
 - limitez au maximum l'emploi de techniques de pulvérisation des produits identifiés, la manipulation de ces produits en poudre...
 - optez pour la mécanisation de certaines tâches ou postes, et éventuellement pour un réaménagement des locaux,
 - vérifiez les conditions de stockage des denrées : ventilation, températures... pour éviter les moisissures, les bactéries...
 - rappelez les règles d'hygiène : lavage des mains et séchage (*voir ci-après*).

La protection individuelle ne peut être envisagée que lorsque toutes les autres mesures d'élimination ou de réduction des risques s'avèrent insuffisantes ou impossibles à mettre en œuvre. La mise en place de protection collective est toujours préférable.

Notez que dans le cas d'utilisation de gants de protection, vous devez considérer le risque d'allergie professionnelle aux agents constitutifs des gants.

Notez également que le port prolongé de gants est déconseillé (macération, sudation favorisant l'irritation cutanée...). Si tel est le cas, il est nécessaire après avoir ôté les gants de se laver les mains et de bien les sécher.

- Organisez des séances d'information sur ce risque pour expliquer la pertinence de ces conseils.

- Il est proscrié d'utiliser des liquides à vaisselle ou tout détergent industriel pour se laver les mains. Le lavage doit se faire avec des savons doux contenant les surfactants (tensio-actifs) les moins irritants et la fréquence de lavage doit être la plus faible possible. Le rinçage des mains à l'eau tiède permet d'éliminer les surfactants déposés sur la peau par le savon. Le séchage complet est indispensable avec un moyen doux (non rugueux).

Publications INRS

- Affections respiratoires professionnelles non infectieuses dues aux agents biologiques – Secteurs agricole et agroalimentaire. TR 37 (fiche d'allergologie-pneumologie professionnelle). Documents pour le médecin du travail (DMT).
- Dermatoses professionnelles dans le secteur de l'alimentation. TA 70 (fiche d'allergologie-dermatologie professionnelle). Documents pour le médecin du travail (DMT).

3.11 Le nettoyage et la désinfection

Ce paragraphe concerne essentiellement les opérations de nettoyage des locaux et des équipements de travail. Le nettoyage des ustensiles et de la vaisselle est traité séparément en plonge-batterie et laverie vaisselle.

Les produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection génèrent des risques d'irritation, d'intoxication, d'allergie, d'asphyxie, de brûlure... par inhalation, ingestion ou contact cutané de produits mis en œuvre ou émis sous forme de gaz, de particules solides ou liquides. Dans certaines conditions, il peut en résulter des maladies professionnelles.

D'autres risques sont encourus lors des opérations, du fait des matériels utilisés et des modes opératoires (glissades, chutes de hauteur, électrocutions, atteintes dorsolombaires ou autres TMS...). Peuvent être également présents les risques précédemment cités, générés par la présence simultanée de plusieurs entreprises (co-activité). Voir § 3.13 « L'intervention d'entreprises extérieures ».

Remarque: le nettoyage et la désinfection sont des activités communes à toutes les unités de travail. Lorsqu'ils sont confiés à une équipe spéciale (interne au site ou d'une entreprise extérieure), ils peuvent être considérés comme une unité de travail à part entière et faire l'objet d'une évaluation des risques spécifiques.

Recherchez vos situations dangereuses

Propositions d'actions

État des locaux	
<ul style="list-style-type: none"> Les parois sont-elles endommagées et présentent-elles un aspect dégradé ? 	<ul style="list-style-type: none"> Pour faciliter le nettoyage et satisfaire aux règles d'hygiène alimentaire : <ul style="list-style-type: none"> faites réparer les parties endommagées, installez des protections murales à hauteur des points de contact possibles entre le mur et les engins de manutention ou les charges transportées.
<ul style="list-style-type: none"> Avez-vous des dalles de sol contenant de l'amiante ? 	<ul style="list-style-type: none"> En cas de nettoyage mécanique (monobrosse), effectuez-le « à l'humide » avec un disque peu abrasif, tournant à vitesse lente.
Matériels	
<ul style="list-style-type: none"> Les équipements de travail spécifiques au nettoyage (monobrosse) présentent-ils des risques mécaniques ? 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez l'existence et le bon fonctionnement (maintenance régulière) des dispositifs de sécurité de ces équipements. Voir § 3.5.1 « Les machines et les appareils ».
<ul style="list-style-type: none"> Lors du nettoyage des machines, le démontage des équipements de production présente-t-il des risques mécaniques ou électriques ? 	<ul style="list-style-type: none"> Mettez en œuvre des procédures de travail en vous appuyant sur les instructions des constructeurs. Inscrivez dans les procédures qu'il faut impérativement débrancher les machines ou les consigner* pendant l'intervention de nettoyage. Demandez au constructeur (qui seul peut modifier la machine) de faciliter l'accès aux parties à nettoyer, en conformité avec la réglementation. Par exemple : capots et éléments de machine démontables sans outils, avec fonctionnement de la machine asservi à la présence du capot (arrêt et non démarrage possible en cas d'absence du capot ou de l'élément de machine). Mettez à disposition des équipements de protection appropriés aux risques (gants, lunettes, masques, bottes, tabliers...) et assurez-vous que le personnel les porte. Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».

* Consigner une installation ou un appareil, c'est effectuer les opérations destinées à la fois à séparer cette installation ou cet appareil de toute source possible de tension et à interdire toute remise sous tension de cette installation ou de cet appareil, notamment en condamnant les appareils de séparation en position d'ouverture.

Recherchez vos situations dangereuses

- Les sols sont-ils encombrés par des tuyaux flexibles ?



Propositions d'actions

- Privilégiez une installation fixe d'alimentation en eau (ou produit de nettoyage) aux points d'utilisation avec des tuyaux courts et munis d'enrouleurs automatiques.

- Vos produits d'entretien sont-ils stockés dans de bonnes conditions ?

- Placez vos produits d'entretien dans des locaux ou armoires prévus à cet effet, ventilés (mécaniquement ou naturellement par ouvertures haute et basse) et fermés à clé pour les produits dangereux.
- Conservez les fiches de données de sécurité à proximité.
- Prévoyez des bacs de rétention sous les produits et placez les plus toxiques en bas.
- **N'utilisez jamais de bouteille ou de contenant alimentaire pour leur stockage.**
Voir § 4.2 « Le stockage des produits ».

- Les étiquettes des produits dangereux sont-elles absentes ou détériorées ?

- Conservez en bon état les étiquettes d'origine ou remplacez-les par des étiquettes équivalentes (respectez le texte, les couleurs et les pictogrammes).

- Procédez-vous au fractionnement ou transvasement de certains produits d'entretien ?

- Évitez les transvasements de produits chimiques afin de réduire les émanations, éclaboussures ou écoulements.
- Dans le cas de fractionnement, étiquetez correctement les nouveaux contenants avec des étiquettes équivalentes, comme indiqué ci-dessus.
- **Ne dosez jamais avec des verres à boire.**
- **N'utilisez jamais de bouteille ou autre contenant alimentaire.**

Activité

- Les produits de nettoyage et de désinfection présentent-ils des risques ?



- Assurez-vous, auprès des fournisseurs, que les produits chimiques de nettoyage et les systèmes de dosage sont compatibles avec votre activité de restauration et demandez les fiches techniques de ces produits.
- Remplacez vos produits dangereux** par d'autres qui le sont moins (risque chimique et risque allergique).
- Respectez le plan de nettoyage-désinfection (choix des produits, dosage...).
- Organisez le stockage et l'étiquetage des contenants de produits chimiques.
- Tenez à jour le classeur des fiches de données de sécurité ; transmettez-les au médecin du travail et mettez une copie de ces fiches à disposition des utilisateurs dans le lieu de stockage des produits.
- Formez les salariés en charge du nettoyage (signalétique des étiquettes des produits, dangers du mélange des produits, des aérosols...).
- Mettez à disposition des équipements de protection appropriés (gants, lunettes, masques, bottes, tabliers étanches...) et assurez-vous que le personnel les porte. Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».
- Rappelez la nécessité du lavage des mains après avoir ôté les gants.
- Installez des moyens de premiers soins (rince-œil...) en cas de projection de produit dans les yeux lors du transvasement de produits ou de la manipulation des bidons ouverts.

- Le personnel fait-il des mélanges de produits de nettoyage ?

- Interdisez le mélange de produits chimiques différents** (exemple : détergent acide + eau de javel = source d'émanations très toxiques).
- Privilégiez la mise en place de distributeurs individuels avec dilution automatique ou de centrales de dilution assurant l'approvisionnement de distributeurs placés dans chaque local. Ces installations suppriment les manipulations de bidons, évitent les excès de dosage et génèrent des économies.
- Mettez à disposition des équipements de protection appropriés (gants, lunettes, masques, bottes, tabliers étanches...) et assurez-vous que le personnel les porte. Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle » et au § 3.5.2 « Les mobiliers et les outils ».

- Le nettoyage des locaux nécessite-t-il de travailler en hauteur ?

- Privilégiez les équipements de travail permettant le nettoyage ou le démontage de plain-pied (cas des hottes par exemple).
- À défaut, mettez à disposition des plates-formes individuelles roulantes légères (PIRL) ou des escabeaux stables avec garde-corps et faites-les utiliser. Lorsqu'un démontage de parties à nettoyer est nécessaire, prévoyez de faire effectuer les opérations par deux personnes (une qui démonte et l'autre qui nettoie et passe la partie nettoyée à remettre en place). Voir § 3.7 « Les accès à des parties hautes ».
- Proscrivez l'emploi de moyens de fortune (empilement de caisses, coffres, palettes, fourches de chariot...).

Recherchez vos situations dangereuses

- Utilisez-vous de l'eau de manière abondante ?
- Utilisez-vous des nettoyeurs haute pression (génération d'aérosols) notamment pour les bacs et containers ?
- Le déplacement des équipements de travail (machines ou mobiliers) occasionne-t-il des efforts importants et/ou des postures contraignantes pour le personnel de nettoyage ?
- Sous-traitez-vous le nettoyage à une entreprise extérieure ?
- Si tel est le cas, existe-t-il des risques de conflits entre équipes et de dégradation de la qualité du travail ?

Propositions d'actions

- Vérifiez que vos systèmes d'évacuation sont appropriés et régulièrement nettoyés.
- Mettez à disposition des équipements de protection adaptés aux travaux en ambiance humide (tabliers imperméables, bottes...) et assurez-vous que le personnel les porte. Voir § 3.3.2 « L'air ambiant » et § 7 « Les équipements de protection individuelle ».
- Privilégiez l'utilisation d'une centrale de nettoyage moyenne pression (en référence au plan de nettoyage) avec une fréquence de nettoyage adaptée à la moyenne pression.
- Élaborez un mode opératoire permettant d'éviter les éclaboussures et les aérosols (risque biologique).
- Mettez à disposition des équipements de protection appropriés (gants, bottes, tabliers ou vêtements étanches, lunettes, masques...) et assurez-vous que le personnel les porte. Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».
- Pour faciliter le nettoyage du sol et des parois, privilégiez les équipements de travail sur roulettes (avec frein) ou fixés au mur en console.
- À défaut, utilisez des aides à la manutention (patins auto-glissants, socles rouleurs...).
- Établissez un « plan de prévention » très détaillé avec l'entreprise de nettoyage et veillez à son application. Voir § 3.13 « Intervention d'entreprises extérieures ».
- Veillez à une répartition claire des tâches et à l'harmonisation du travail entre les équipes sous-traitantes et internes. Informez de la même manière ces différents personnels.

Publications INRS

- Dossier web « Risques chimiques ».
- Risque chimique pendant les travaux de nettoyage. ED 59
- Usines agroalimentaires. Intégrer le nettoyage et la désinfection à la conception des locaux. ED 106
- Moi dans mon entreprise, j'étiquette les produits méchants. ED 745
- Les activités de mise en propreté et services associés. Prévention des risques. ED 963
- Nettoyage et désinfection dans l'industrie agroalimentaire : évaluation des expositions aux polluants chimiques. TF 126

3.12 La maintenance

Les principaux risques encourus dans cette unité de travail sont l'électrisation, l'électrocution, les brûlures, heurts, coincements, écrasements, coupures, chutes de hauteur, lésions dorsolombaires...

Recherchez vos situations dangereuses

- Avez-vous des informations sur les précédentes interventions de maintenance ou sur les modifications apportées aux installations d'électricité, de gaz... ou aux équipements de travail ?

- Les interventions de maintenance sur les installations et équipements de travail sont-elles planifiées ?

- Avez-vous des procédures de consignation* lorsque celles-ci s'avèrent nécessaires avant les interventions de maintenance (selon la notice d'instructions et l'analyse des risques) ?

- Les interventions de maintenance sur les équipements de travail présentent-elles des risques mécaniques ?



- Les activités de maintenance des bâtiments nécessitent-elles des interventions en hauteur ?

Propositions d'actions

- Assurez-vous que toute intervention de maintenance ou modification soit consignée sur un document (cahier, classeur, fichier informatique...) et sur le registre de sécurité de l'entreprise portant la date, le nom et la signature de l'intervenant ainsi que l'éventuelle modification apportée.
- Faites modifier les plans de réseaux et les schémas électriques en conséquence.
- Par ailleurs, toute panne, anomalie sur les réseaux d'électricité ou de gaz, tout déclenchement intempestif des systèmes d'alarme et des détecteurs d'incendie doit aussi être consigné sur le registre de sécurité en précisant la date, l'heure, le lieu et le descriptif circonstancié.

- Mettez en place un plan de maintenance préventive régulière (en lien avec le plan de maîtrise sanitaire). Suite aux vérifications et contrôles programmés, procédez à la levée des observations consignées dans les rapports.

- Inscrivez dans vos procédures qu'il faut impérativement consigner* l'installation ou l'équipement afin de rendre impossible toute remise en route pendant l'intervention de maintenance.

- Vérifiez l'existence et le bon fonctionnement (maintenance régulière) des dispositifs de sécurité de ces équipements.
- Consignez* l'installation ou l'équipement et mettez en œuvre des procédures de travail en vous appuyant sur les instructions des constructeurs.
- Mettez à disposition des protections appropriées (gants, lunettes, masques...) et assurez-vous que le personnel les porte. Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».

- Planifiez et préparez les interventions.
- Utilisez le dossier d'intervention ultérieure sur l'ouvrage (DIUO) pour les bâtiments récents construits après la date d'entrée en vigueur du décret n° 94-1159 du 26 décembre 1994 modifié.
- Privilégiez l'utilisation de moyens d'intervention en hauteur limitant le risque de chute (échafaudage, nacelle élévatrice...).

* Consigner une installation ou un appareil, c'est effectuer les opérations destinées à la fois à séparer cette installation ou cet appareil de toute source possible de tension et à interdire toute remise sous tension de cette installation ou de cet appareil, notamment en condamnant les appareils de séparation en position d'ouverture.

Recherchez vos situations dangereuses

- Le personnel doit-il accéder à des postes de travail situés en hauteur (accès aux locaux techniques, changement de décorations, ampoules, tubes, nettoyage en hauteur, démontage et remontage des filtres...)?
- Le personnel utilise-t-il :
 - des échelles ou des tabourets?
 - des moyens de fortune avec empilement d'objets divers (tables, chaises, cageots...) pour se surélever?
- Escalade-t-il des racks de stockage ou des étagères?

▪ La manipulation des matériels et/ou l'accès aux équipements de travail occasionnent-ils des déplacements et des manutentions importants et/ou des postures contraignantes pour les opérateurs ?

▪ Utilisez-vous des points chauds pour les opérations de maintenance ?

▪ Utilisez-vous la sous-traitance pour les opérations de maintenance ?

Propositions d'actions

- Privilégiez l'emploi de plates-formes individuelles roulantes légères (PIRL) avec mains courantes et garde-corps.
- Si le risque résultant de l'évaluation des risques est faible et les travaux de courte durée et non répétitifs, vous pouvez utiliser des escabeaux **stables avec garde-corps** ou tout autre moyen offrant un niveau de sécurité équivalent. Dans ce cas, assurez-vous de l'état du sol et de la stabilité de l'équipement.
- Veillez à la disponibilité et au bon état de ces équipements (nombre suffisant ou organisation séquentielle).
- Proscrivez l'emploi d'échelles simples, de « pieds d'éléphant » ou de tout moyen de fortune et l'escalade des racks ou des étagères.
- Formez le personnel aux risques de chute de hauteur pour chacune des opérations à réaliser
- Mettez à disposition des chaussures de sécurité et assurez-vous que le personnel les porte.

▪ Optimisez l'implantation des équipements de travail afin d'en faciliter l'accès.

▪ Utilisez des dispositifs de levage et d'aide à la manutention.

▪ Évaluez et adaptez le nombre de personnes nécessaires pour leur réalisation en sécurité.

▪ Établissez un permis de feu pour les travaux générant un risque d'incendie.
Voir § 3.8 « Les risques d'incendie et d'explosion ».

▪ Rédigez un plan de prévention avec l'entreprise sous-traitante (ou, si vous êtes en gestion déléguée, demandez à votre client de le faire dans le cadre de ses attributions) et veillez à son application.
Voir § 3.13 « L'intervention d'entreprises extérieures ».

Publications INRS

- Dossier web « Chutes de hauteur »
- Maintenance: des activités à risques. ED 123
- Maintenance. Prévention des risques professionnels. ED 129
- Consignations et déconsignations. ED 6109
- Intervention sur un équipement de travail. Réflexions pour la sécurité lors des arrêts. ED 6038

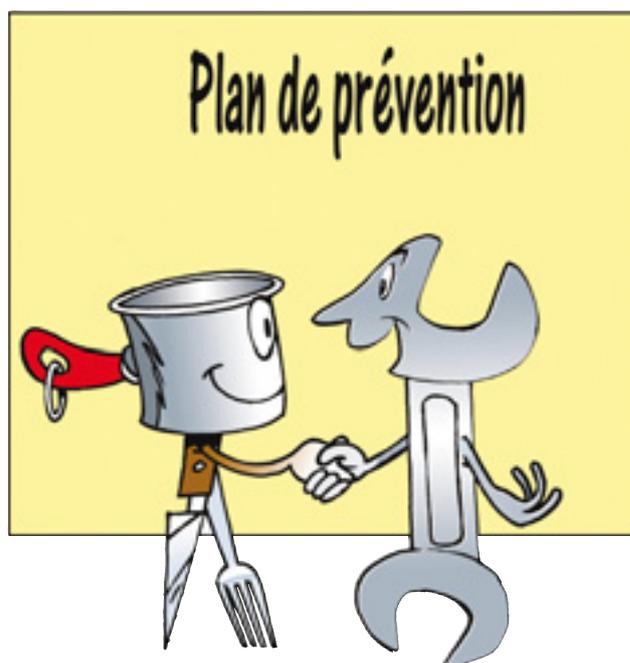
3.13 L'intervention d'entreprises extérieures

La notion d'entreprise extérieure recouvre aussi bien le cas où il est fait appel à une société de restauration extérieure (voir § 1 «Les obligations et les responsabilités des employeurs»), que celui où certains travaux ou services sont sous-traités, tels que les travaux de maintenance, de nettoyage (nettoyage journalier, nettoyage approfondi périodique des murs, des plafonds, des gaines, des hottes...), d'installation de nouveaux équipements, d'approvisionnement, de traitement des déchets...

L'intervention d'entreprises extérieures ajoute, aux risques propres des entreprises, des risques supplémentaires liés à la co-activité (interférences entre les activités, les installations et les matériels des différentes entreprises présentes sur un même lieu de travail).

Les chefs de l'entreprise utilisatrice et de chaque entreprise extérieure doivent établir ensemble un plan de prévention.

Remarque: il est recommandé que le contrat commercial avec les entreprises extérieures chargées des prestations permette de garantir la formation des techniciens intervenants ainsi que l'utilisation de matériaux et de produits adaptés aux cuisines collectives.



Un des moyens de prévention des risques liés à la co-activité est la planification des interventions des entreprises extérieures en dehors des périodes de travail du personnel de cuisine.

Le plan de prévention

Le chef de l'entreprise utilisatrice assure la coordination générale des mesures de prévention qu'il prend et de celles que prend l'ensemble des chefs des entreprises intervenant dans son établissement. La coordination générale des mesures de prévention a pour objet de prévenir les risques liés à l'interférence entre les activités, les installations et matériels des différentes entreprises présentes sur un même lieu de travail.

Chaque employeur est responsable de l'application des mesures de prévention nécessaires à la protection des travailleurs qu'il emploie.

■ Avant l'exécution des prestations

Les chefs de l'entreprise utilisatrice et de l'entreprise extérieure doivent procéder à une inspection commune des lieux de travail, des installations qui s'y trouvent et des matériels éventuellement mis à disposition des entreprises extérieures. Ils doivent procéder ensemble à une analyse des risques et arrêter d'un commun accord un «plan de prévention» définissant les mesures prises par chaque entreprise en vue de prévenir ces risques.

Les mesures prévues dans le plan de prévention comportent au moins :

- la définition des phases d'activités dangereuses et des moyens de prévention correspondants,
- l'adaptation des matériels, installations et dispositifs à la nature des opérations à effectuer ainsi que la définition de leurs conditions d'entretien,
- les instructions à donner aux salariés,
- l'organisation mise en place pour assurer les premiers secours.

■ En cours d'exécution des prestations

Le chef de l'entreprise utilisatrice organise, selon une périodicité qu'il définit, des inspections et réunions de coordination avec les entreprises extérieures.

Il informe les nouveaux travailleurs déclarés par les chefs d'entreprises extérieures et s'assure auprès de ces derniers qu'ils ont donné aux travailleurs des instructions appropriées aux risques encourus.

Publication INRS

- Intervention d'entreprises extérieures. ED 941

3.14 Le risque routier – trajet

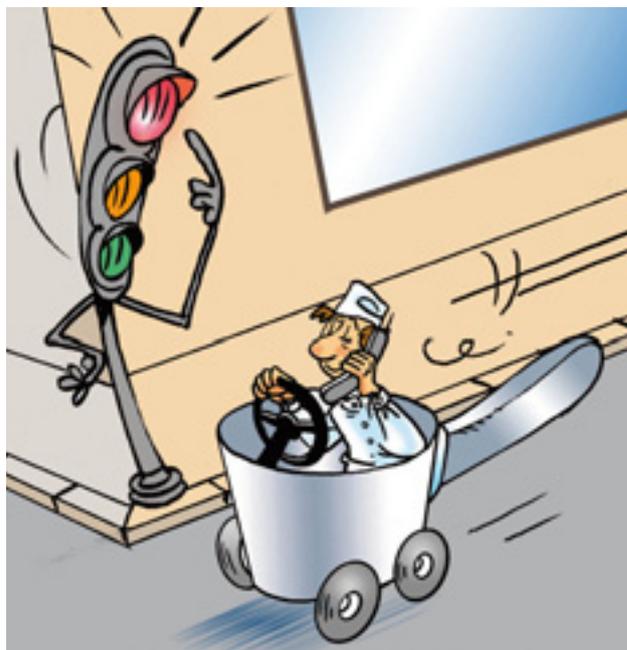
Lorsque le personnel utilise son véhicule pour rejoindre son lieu de travail, il est exposé au risque routier sur le trajet domicile - travail. Les conséquences des accidents de la route peuvent être bénignes (hématomes...) ou graves, voire très graves (amputation, paralysie ou décès).

Des actions collectives peuvent être engagées pour limiter ces risques :

- Réduisez l'exposition au risque trajet en limitant les déplacements des salariés. Évitez une organisation du travail avec coupures au sein d'une même journée.
- Prférez aux moyens de transport individuel les moyens de transport collectif (transports publics ou transports organisés et/ou financés par l'entreprise).
- Aménagez les accès à l'entreprise (balisage, éclairage, organisation de la circulation interne) et facilitez le stationnement des véhicules des salariés. Lorsque certains aménagements de l'espace public apparaissent nécessaires, des accords peuvent être utilement recherchés avec les autorités gestionnaires.
- Incitez les salariés à veiller au bon état de leur véhicule. Favorisez la vérification de l'état des véhicules par des campagnes visant l'éclairage, les pneumatiques ou d'autres organes essentiels de sécurité, à certains moments précis de l'année (par exemple, au début de l'hiver).
- Apportez une aide aux salariés pour qu'ils puissent prendre la route dans des conditions aussi sûres que possible. Un certain nombre de mesures permet d'apporter cette aide, telles que :
 - un aménagement concerté des horaires,
 - un accès aux informations sur les conditions de circulation telles que les conditions météo et les travaux en cours sur le réseau routier local,
 - la mise à disposition d'un plan précis des accès à l'entreprise (pour aider à la préparation du trajet).

- Informez et sensibilisez les salariés au risque routier lié au trajet. Des mesures permettent d'accroître la vigilance et la compétence des salariés sur ce risque, telles que :
 - des campagnes de sensibilisation,
 - des journées d'information,
 - des actions ciblées de formation.

L'ensemble de ces mesures de prévention peut gagner en efficacité lorsque l'établissement inscrit ses actions dans le contexte local : relations avec les entreprises d'une même zone industrielle, concertation avec les collectivités locales et l'AOT (Autorité organisatrice des transports).



Publications INRS

- Dossiers web « Risques routiers » – « Addictions »
- Conception de l'organisation des circulations et des flux dans l'entreprise. Préconisations pour la prévention des risques professionnels. ED 6002
- Prévenir le risque routier encouru par les salariés : pas seulement un problème d'aptitude. TD 137

3.15 Le travail isolé

Lorsqu'une personne se retrouve seule dans le restaurant, elle est exposée aux risques existants dans l'établissement, au risque d'effectuer des actions inappropriées (erreur de jugement ou d'interprétation d'un signal) susceptibles de provoquer un accident et, enfin, au risque de ne pas pouvoir faire appel aux secours en cas d'accident.

L'isolement dans le travail n'aggrave pas seulement les conséquences d'un accident, dues à l'intervention tardive des secours, mais peut aussi, dans une organisation mal adaptée, contribuer à la matérialisation de situations à risque. Le manque d'informations du travailleur isolé sur le retour de ses actions et la difficulté d'échanges avec ses collègues ou ses responsables peuvent générer des représentations mentales non adaptées à la conduite de l'activité et amener le travailleur à prendre des décisions inappropriées.

Pour prendre en compte l'isolement dans la prévention des risques, il convient de **considérer les risques existants (obligation générale de sécurité) et les risques après survenue d'un accident (obligation de secours)**.

Il appartient à l'employeur :

- d'identifier les postes pour lesquels l'isolement constitue un risque,
- de prendre en considération ce risque et d'y remédier,
- de déterminer les mesures appropriées à sa prévention.

C'est de l'analyse des risques liés aux postes de travail, aux procédés mis en œuvre et aux conditions dans lesquelles ce travail est effectué que résultera l'éventuelle décision de mise à disposition de dispositifs d'alarme pour travailleurs isolés (DATI). La fourniture et le choix de ces équipements devront être en adéquation à la situation et en cohérence avec les autres mesures de prévention en place.

Il importe toutefois de rappeler que **la mise à disposition d'un DATI constitue une mesure possible pour une bonne organisation des secours, mais qu'elle ne se substitue pas aux mesures qui doivent être définies pour prévenir les risques auxquels sont exposés les travailleurs et satisfaire l'obligation générale de sécurité.**

Publications INRS

- Travail isolé. Prévention des risques. Synthèse et application. ED 985
- Travail isolé et dangereux. R 416

3.16 Le stress au travail

D'après l'Agence européenne pour la sécurité et la santé au travail, le stress survient lorsqu'il y a déséquilibre entre la perception qu'une personne a des contraintes que lui impose son environnement et la perception qu'elle a de ses propres ressources pour y faire face. Bien que le processus d'évaluation des contraintes et des ressources soit d'ordre psychologique, les effets du stress ne sont pas uniquement de nature psychologique. Il affecte également la santé physique, le bien-être et la productivité. Voir le dossier web « Stress au travail » (www.inrs.fr)

Les situations de stress peuvent engendrer des risques d'accident du travail et d'atteinte à la santé. Réduire le stress contribue à prévenir ces risques et à améliorer les conditions de travail. La prévention du stress s'inscrit dans le cadre général de la prévention des risques professionnels. L'employeur doit veiller à protéger la santé physique et mentale de ses salariés au travail. Il a une obligation de résultat.

Le stress doit donc devenir une préoccupation pour l'entreprise dès lors que le mal-être au travail se développe et qu'il trouve son origine dans le travail (intensification du travail, pressions multiples, exigences de la clientèle...). **Le stress n'est pas, dans ce cas, le révélateur de fragilités individuelles mais la manifestation de dysfonctionnements plus généraux dans l'entreprise.**

La priorité doit être de promouvoir au sein de l'entreprise des modes d'organisation qui n'altèrent pas la santé physique et mentale des salariés. **Les actions de prévention collective du stress au travail sont à privilégier** car elles sont plus efficaces dans le temps. Elles consistent à réduire les sources de stress en agissant directement sur l'organisation, les conditions de travail, les relations sociales, le poste de travail...



Recherchez vos sources de stress

- La contrainte temporelle (heure du début du service et heure de sortie).
- La répartition du travail entre les personnes et dans la journée de travail.
- La crainte des aléas.

Propositions d'actions

- Veillez à ce que les tâches à accomplir avant chaque butée temporelle soient identifiées, décrites et attribuées aux personnes (fiche descriptive des tâches à réaliser au poste).
- Veillez à une répartition claire des tâches et à l'harmonisation du travail entre les personnes (répartition de la pénibilité).
- Veillez à ce que, pour chaque types d'aléas connus (défaut dans l'approvisionnement, rupture de stock, panne d'une machine, absence de personnes, repas supplémentaires non prévus, changement de menu, commande exceptionnelle...), des palliatifs soient prévus ainsi qu'une procédure établie. Les personnes doivent être formées à l'application de ces procédures.

Recherchez vos sources de stress

- Le travail d'équipe: l'interdépendance des services est une source de conflits d'autant plus présents que les délais sont courts.

- Auto-évaluation de la qualité du travail: «j'ai fait le travail qu'on attend de moi et est-ce du bon travail»?

- Les pauses et leur organisation.

- La charge mentale.

- Les situations d'apprentissage sont par nature génératrices de stress. Elles concernent également tout travailleur intérimaire et les personnes qui changent de poste de façon ponctuelle ou permanente (remplacement d'absents).

Propositions d'actions

- Veillez à la précision des demandes de travail faites par les unités de production (cuisine, préparations froides...) entre elles. Par exemple, le type de découpage de légumes (forme et dimension) pour la cuisine devrait être validé par le cuisinier avant le début du travail.

- Organisez des réunions de réflexion collective au sein des équipes et entre équipes sur l'autocontrôle (standard commun de qualité, évaluation de la qualité du travail produit en équipe, traitement des aléas, communication des résultats, mise en place d'indicateurs, réalisation d'entretiens d'appréciation...).

- Selon les horaires et l'organisation, envisagez une pause toutes les 2 heures environ. Par exemple, pour une restauration en distribution chaude directe, la journée divisée en 3 temps (préparation, service et nettoyage) peut être interrompue entre chacun de ces temps, soit une pause en cours de matinée, le repas peut être pris avant le début du service (10 h 45) et une pause après le service (13 h 45), avant le nettoyage et la remise en place.
- Organisez des pauses collectives de manière à favoriser les échanges entre les personnes des différents services dans une ambiance détendue.

- La charge mentale est induite par le nombre et la complexité des informations à traiter par le cerveau. Elle est constituée ici par un ensemble d'éléments tels que:
 - gestion des contraintes liées au respect des règles (HACCP, hygiène, santé et sécurité...),
 - gestion de périodes d'activité intenses pour tenir les délais,
 - gestion de plusieurs activités en même temps,
 - gestion de la traçabilité: échantillons de repas servis, transcription des résultats de contrôle des températures, fiches de suivi de nettoyage...,
 - gestion permanente de l'imprévu...
- Des moyens de gestion des informations faciles d'accès et pratiques sont à choisir ou à élaborer par les personnes concernées.
- La formation, l'expérience et le travail d'équipe permettent de réduire l'impact de la charge mentale par l'acquisition de stratégies d'adaptation et d'automatismes individuels et collectifs.

- Assurez-vous que tout nouveau personnel a la formation professionnelle nécessaire pour le poste à pourvoir. Si nécessaire, mettez en place un système d'accompagnement des jeunes professionnels (compagnonnage).
- Établissez et mettez à disposition un livret d'accueil contenant les repères hiérarchiques, géographiques et consignes de sécurité...
- Établissez des fiches de poste décrivant précisément le travail à faire au cours de la journée avec les indications d'horaires à respecter.

Recherchez vos sources de stress

- La cohabitation entre équipes sous-traitantes : risque de conflits entre équipes et de dégradation de la qualité du travail.
- La valorisation du travail individuel et collectif.

Propositions d'actions

- Veillez à une répartition claire des tâches et à l'harmonisation du travail entre les équipes sous-traitantes et internes. Informez ces différents personnels.
- Adaptez le travail demandé aux capacités et aux ressources des salariés (en tenant compte de leur âge ou de leur éventuel handicap, par exemple).
- Organisez le travail pour le rendre stimulant et donner l'opportunité au personnel d'utiliser ses compétences. Définissez clairement les rôles et les responsabilités de chacun dans le collectif.
- Donnez la possibilité aux salariés de participer collectivement aux décisions et aux changements qui affecteront leur travail.
- Améliorez la communication interne et réduisez les incertitudes.
- Facilitez les échanges et le dialogue social entre tous les acteurs de l'entreprise.
- Manifestez votre satisfaction.

Une démarche de prévention en six étapes est proposée par l'INRS et décrite dans les deux brochures ED 6011 et ED 6012.

Publications INRS

- Et s'il y avait du stress dans votre entreprise? ED 973
- Stress au travail. Les étapes d'une démarche de prévention. ED 6011
- Dépister les risques psychosociaux. Des indicateurs pour vous guider. ED 6012
- Dossiers web «Stress au travail» – «Agressions et violence externe» – «Harcèlement et violence interne»
- Le stress au travail, le démasquer pour le prévenir. Trois films. DV 0365
- Santé et sécurité dans les métiers de la restauration. Enseigner la santé et la sécurité au travail. DV 1575 (*la 3^e partie de ce document visuel est consacrée au stress en cuisine et en salle de restauration avec le témoignage d'un restaurateur*).

4. Les situations dangereuses spécifiques à chaque unité de travail

Les sous-chapitres suivants recensent uniquement les situations dangereuses spécifiques à chaque unité de travail.

Lors de l'évaluation des risques, reportez-vous au chapitre 3 pour identifier la présence d'une ou de plusieurs situations dangereuses communes à l'ensemble des locaux ou unités de travail, notamment pour les sols, les énergies, les ambiances physiques, les circulations, les équipements de travail, les manutentions, les accès à des parties hautes, les risques d'incendie, les risques biologiques et allergiques...

4.1 La réception des matières premières

Les principaux risques encourus dans cette unité de travail sont les chutes de hauteur (engin et/ou piéton), les heurts, les coincements et les écrasements.

Recherchez vos situations dangereuses

Propositions d'actions

Infrastructure et matériels

- Les quais sont-ils conçus pour éviter les risques :
 - liés à la manutention des charges par transpalettes manuels,
 - de chutes de plain-pied et les dérapages des chariots automoteurs,
 - d'écrasement entre le quai et le camion,
 - d'écrasement entre deux véhicules,
 - de mouvement intempestif du camion ?

- Dans le cas de faibles flux de marchandises, lorsqu'il n'y a pas de quais, prévoyez un espace de livraison éclairé et abrité des intempéries.
- Dans le cas de flux de marchandises importants, prévoyez dès la conception ou lors de la rénovation (voir ED 950 § 7.5) un ou plusieurs quais intégrés dans le bâtiment, fermés avec :
 - une porte sectionnelle (composée de panneaux articulés, avec débattement latéral ou en plafond, ou enroulement autour d'un tambour) munie d'un oculus,
 - une largeur suffisante entre deux camions assurée par des guide-roues,
 - un pont de liaison pour se mettre à hauteur des plateaux de camions ou une rampe ajustable, appelée couramment « niveleur de quai », avec une pente maximale de 5%. Rendez sa surface non glissante par un moyen résistant au roulage des chariots,
 - pour l'aire de stationnement du véhicule, une pente de 2% vers le quai et une contre-pente de 5% en bordure de quai et caniveau au point bas,
 - un système de calage dynamique des roues de camion asservi au portail du quai,
 - une étanchéité entre la porte et le camion ou un auvent en porte-à-faux, à environ 5 mètres du sol de la cour, et recouvrant l'arrière du camion,
 - un accès piéton avec porte et escalier extérieur équipé d'un garde-corps,
 - un butoir de quai assurant un espace de 50 cm minimum pour éviter l'écrasement d'un opérateur entre le quai et le camion.
- Dans tous les cas, limitez l'accès des quais aux personnes autorisées.



Recherchez vos situations dangereuses

▪ Le quai de chargement présente-t-il un risque de chute de hauteur ?

▪ Effectuez-vous des chargements et des déchargements de véhicules ?

▪ Les véhicules de livraison sont-ils dotés de hayons (le profil des hayons se présente comme une lame et constitue un risque pour toute personne ou véhicule passant à proximité) ?

▪ Des rampes d'accès sont-elles utilisées par des engins de manutention (transpalettes électriques ou manuels, chariots, rolls...) ?

▪ Les charges à déplacer sont-elles lourdes ? Présentent-elles un risque d'accélération ou de déstabilisation dans la descente ? Sont-elles difficiles à retenir par une personne ?

▪ Les équipements de travail (niveleurs de quai, portes automatiques...) présentent-ils des risques mécaniques ?

Propositions d'actions

- Prévoyez des escaliers en nombre suffisant.
- Dans le cas des quais dits « fermés », la protection contre les chutes est assurée par les cloisons et par les portes fermées en l'absence de camion ou par celui-ci lors du chargement-déchargement.
- Dans le cas des quais dits « ouverts », installez des garde-corps en périphérie du quai et des barrières amovibles aux endroits de mises à quai des camions. Lors des rénovations, remplacez les quais ouverts par des quais fermés.
- Prévoyez une signalisation (panneau, marquage au sol...).

- Assurez une liaison entre le quai et le véhicule (pont de liaison pour se mettre à hauteur des plateaux de camions ou rampe ajustable, appelée couramment « niveleur de quai », avec une pente maximale de 5%).
- En l'absence de quai, privilégiez les véhicules équipés d'un hayon élévateur. Dans ce cas, signalez l'utilisation des hayons, de jour comme de nuit, par :
 - des drapeaux réfléchissants suspendus aux extrémités ou des feux à éclairage intermittent placés aux angles extérieurs,
 - des adhésifs réfléchissants sur les faces latérales,
 - un balisage (quille de signalisation routière) sur la chaussée au niveau de la zone de déchargement.
- Exigez de vos fournisseurs qu'ils respectent eux aussi ces préconisations lors de leur livraison.

- Dans le cas d'un dénivelé de 2 mètres maximum, installez une plate-forme élévatrice équipée de garde-corps (suivant la norme NF EN 1570), munie d'une commande à action maintenue et d'une lèvre rabattable embarquée sur la plate-forme pour faciliter le transfert des charges.
- Dans le cas d'un dénivelé supérieur, installez un ascenseur de charge intégré au bâtiment.

La norme NF EN ISO 14122-1 (moyens d'accès permanents aux machines) limite l'inclinaison des rampes à :

- 5 % pour un chariot non automoteur,
- 12 % pour un chariot automoteur.

Dans le cas de risque de chute dans le vide, équipez vos rampes d'un revêtement antidérapant, d'une bordure en béton (pour éviter la chute des engins) et d'un garde-corps.

- Vérifiez la conformité du matériel.
Voir § 3.5.1 « Les machines et les appareils ».
- Réalisez une maintenance régulière assurant le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité de ces équipements.
- En cas de déficience du matériel, proscrivez son utilisation dans l'attente de sa réparation et mettez en place une procédure de substitution.

Activité

- Avez-vous des procédures de chargement-déchargement pour éviter les risques liés à la co-activité ?



- Rédigez avec les entreprises de transport un « **protocole de sécurité** » incluant les mesures relatives aux opérations de chargement-déchargement en sécurité.
- Sensibilisez les conducteurs d'engins de manutention à la nécessité de respecter les règles définies par ce protocole.

*Le « **protocole de sécurité** », institué par l'arrêté du 26 avril 1996, est à l'initiative de l'entreprise d'accueil pour toute opération de chargement et de déchargement (même pour une opération unique).*

- Les palettes livrées sont-elles en mauvais état ou mal chargées (palette dégradée, charge mal répartie, masse trop élevée, arrimage absent ou insuffisant) ?

- À la réception, vérifiez l'état et la stabilité des palettes ainsi que le bon arrimage des produits.
- Mettez en place une procédure de signalement des anomalies et de refus des palettes non conformes.
- Établissez un cahier des charges à respecter par le fournisseur :
 - état des palettes support,
 - matériau (plastique au lieu de bois),
 - hauteur maximale hors tout,
 - poids total maximal,
 - conditionnement des unités,
 - centre de gravité le plus bas possible en cas de palettes multiproduits (charges les plus lourdes en partie basse),
 - horaire des livraisons...
- Utilisez des engins de manutention appropriés.
- Délimitez les zones de circulation pour les engins et les piétons.

- Le personnel est-il exposé à des intempéries ou ambiances froides lors de la réception des matières premières (cour, quai ouvert, accès aux chambres froides...) ?

- Mettez à disposition des équipements protégeant des intempéries et du froid (veste chaude et imperméable, gants, cagoule...) et assurez-vous que le personnel les porte.
- Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».*

- Les opérateurs manipulent-ils des produits glacés et/ou à température négative pouvant provoquer des syndromes circulatoires ou des brûlures ?

- Mettez à disposition des gants appropriés et assurez-vous que le personnel les porte.
- Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».*

Circulation

- Les circulations des personnes, des produits, des engins et des véhicules sont-elles organisées ?

- Séparez les zones de circulation piétons et engins ou véhicules en portant une attention particulière aux intersections.
 - Matérialisez ces zones.
 - Mettez en place un plan de circulation.
- Voir § 3.4 « Les circulations ».*

- Le quai et les allées de circulation sont-ils encombrés par des palettes ou des rolls en cours de déchargement ?

- Maintenez les couloirs de circulation dégagés.
- Prévoyez, si possible, une zone identifiée, dédiée au déchargement des rolls et palettes.

4.2 Le stockage des produits

Les risques encourus dans cette unité de travail sont les heurts ou écrasements par la chute d'objets, les TMS et dorsalgies liées à la manutention de charges lourdes et les chutes de hauteur, de plain-pied...

Recherchez vos situations dangereuses

Propositions d'actions

Stockage des denrées alimentaires

- Les magasins et réserves sont-ils mal adaptés ou en désordre ?
- Faites-vous des dépalettisations inutiles ?



- Évitez de dépalettiser lorsque ce n'est pas nécessaire.
- Organisez les zones de stockage (rangement, balisage...) en adaptant l'aménagement aux produits à stocker :
 - racks pour les palettes entières,
 - rayonnages pour les cartons,
 - voire stockage de masse avec une hauteur limitée pour les palettes de boissons.
- Adoptez un plan de rangement et formez l'équipe de magasiniers.
- Adaptez la largeur des portes d'accès aux dimensions des palettes et des engins de manutention.
- Veillez à ce que l'implantation des rayonnages permette l'activité des engins de manutention et les opérations à réaliser.
- Répartissez les stocks de produits en fonction de leur taux de rotation.
- Veillez à ne pas laisser les allées encombrées et à ranger les produits au fur et à mesure de leur livraison.

- Les produits sont-ils stockés de façon instable pouvant engendrer des chutes d'objets ou de produits... ?

- Vérifiez l'état des contenants réceptionnés.
- Mettez en œuvre une méthode de stockage appropriée aux différents contenants.
- Pour les palettes stockées en hauteur, laissez les films de protection pour éviter la chute d'objets.
Voir au § 3.5.2 «Les mobiliers et les outils».

- Vos mobiliers de stockage sont-ils instables ?

- Assurez la stabilité des installations.
Voir au § 3.5.2 «Les mobiliers et les outils».

- Les produits sont-ils stockés en fonction de la difficulté à les manutentionner ?

- Adoptez un rangement tel que les produits lourds soient à hauteur de ceinture et les plus légers en haut (ou en bas) afin de préserver le personnel des affections dorsolombaires.

- Le personnel doit-il accéder à des emplacements de stockage situés en hauteur ?
- Utilise-t-il des échelles, des escabeaux ou des moyens de fortune (tables, chaises, cageots) pour se surélever... ?

- Privilégiez l'emploi de plates-formes individuelles roulantes légères (PIRL) avec mains courantes et garde-corps.
- Vous pouvez, dans certains cas et sous certaines conditions, utiliser des escabeaux.
Voir § 3.7 «Les accès à des parties hautes».

- Les portes coulissantes sont-elles difficilement manœuvrables ?

- Planifiez l'entretien et la maintenance des systèmes de guidage et de roulement des portes.

Cas du stockage en chambre froide

<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'accès à vos chambres froides présente-t-il des risques (trébuchement, chute, coincement des mains...)? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dès la conception ou lors d'une rénovation, évitez les dénivelés et les barres de seuil à l'entrée des chambres froides. ▪ En attente de rénovation, créez une rampe fixe ou mobile, après avoir vérifié qu'elle n'engendre pas d'autres risques. ▪ Prévoyez une largeur de porte compatible avec la dimension des engins de manutention et produits stockés (palettes, cartons...).
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le personnel risque-t-il de se retrouver enfermé dans les chambres froides à température négative ou positive? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Selon la réglementation : <ul style="list-style-type: none"> – les portes doivent pouvoir s'ouvrir de l'intérieur en toutes circonstances même si elles sont fermées à clef, – pour les chambres froides dont le volume est supérieur à 10 m³, installez un éclairage de sécurité intérieur et un voyant extérieur indiquant que l'éclairage intérieur est en service, – pour les chambres froides à température négative dont le volume est supérieur à 10 m³, installez une alarme sonore extérieure pouvant être commandée de l'intérieur par une personne à terre; cette alarme doit être protégée des chocs éventuels. ▪ Organisez la maintenance des dispositifs décrits ci-dessus de façon à ce qu'ils restent opérationnels.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Y a-t-il formation de givre au sol dans les chambres froides à température négative risquant de provoquer des chutes? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Installez un déshumidificateur d'air. ▪ Contrôlez l'état du sol et faites gratter le givre si nécessaire. ▪ Limitez le temps d'ouverture des portes au strict minimum. ▪ Installez des rideaux d'air froid au niveau des portes. ▪ Évitez les portes à lamelles qui deviennent opaques et qui peuvent provoquer la chute des produits. ▪ Dégivrez régulièrement les évaporateurs.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le personnel est-il exposé à des températures basses voire négatives? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mettez à disposition des équipements protégeant du froid (veste, gants, cagoule...) et assurez-vous que le personnel les porte. <p><i>Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».</i></p>

Stockage des produits d'entretien

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vos produits d'entretien sont-ils stockés dans de bonnes conditions? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Placez vos produits d'entretien dans des locaux ou armoires prévus à cet effet, ventilés (mécaniquement ou naturellement par ouvertures haute et basse) et fermés à clé pour les produits dangereux. ▪ Prévoyez des bacs de rétention sous les produits et placez les plus toxiques en bas. <p><i>Voir § 3.11 « Le nettoyage et la désinfection ».</i></p>
--	---

Approvisionnement des ateliers

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arrive-t-il que la charge des chariots d'approvisionnement des locaux de préparation soit mal répartie, de masse trop élevée, avec arrimage absent ou insuffisant? ▪ Y a-t-il des risques liés au renversement de chariots? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formez le personnel concerné (par exemple, les magasiniers) à constituer des chargements stables et à arrimer les charges si nécessaire.
--	--

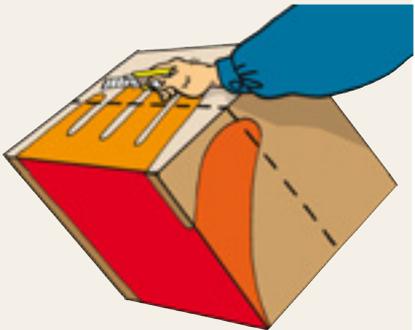
Pour les autres situations dangereuses, reportez-vous au chapitre 3.

4.3 Les préparations préliminaires

Les principaux risques encourus dans cette unité de travail sont les chutes, coupures, écrasements, affections respiratoires, allergies, fatigue visuelle...

Recherchez vos situations dangereuses

Propositions d'actions

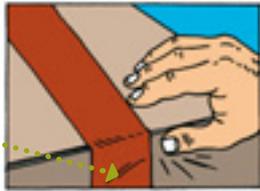
Décartonnage des denrées	
<ul style="list-style-type: none"> Les cartons sont-ils agrafés ? 	<ul style="list-style-type: none"> Prévoyez dans le cahier des charges avec les fournisseurs d'éviter la fermeture des cartons par des agrafes. Étudiez la possibilité d'être livrés en caisses plastiques, pliables, empilables et réutilisables ou en cartons prédécoupés. Mettez à disposition des gants appropriés et assurez-vous que le personnel les porte. <i>Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».</i>
<ul style="list-style-type: none"> Utilisez-vous des outils tranchants (cutter ou couteau) pour l'ouverture des cartons ? 	<ul style="list-style-type: none"> Prévoyez dans le cahier des charges avec les fournisseurs : <ul style="list-style-type: none"> – l'ouverture facilitée des cartons, par exemple une bande prédécoupée tout autour du carton, – la possibilité d'être livrés en caisses plastiques, pliables, empilables et réutilisables. Déballez vos cartons sans utiliser de cutters (<i>voir dessins plus loin</i>). Si cette méthode n'est pas applicable, employez un cutter de sécurité à lame rétractable et à sortie de lame réglable (<i>voir dessins plus loin</i>). Mettez à disposition des gants appropriés et assurez-vous que le personnel les porte. <i>Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».</i>
<ul style="list-style-type: none"> Utilisez-vous des outils tranchants pour l'ouverture des colis fardelés avec des feuillards en plastique ? 	<ul style="list-style-type: none"> Dessoudez les feuillards en plastique en tirant l'extrémité accessible au niveau du raccord. En cas d'impossibilité d'utilisation de cette méthode, employez un cutter adapté (<i>voir dessins plus loin</i>).
<ul style="list-style-type: none"> Gérez-vous correctement les lames de cutter usagées ? 	<ul style="list-style-type: none"> Jetez les lames usagées dans une boîte de collecte adaptée prévue à cet effet.
Déconditionnement ou déboîtage	
<ul style="list-style-type: none"> Certaines denrées sont-elles livrées en conserve ? Des coupures sont-elles occasionnées lors de l'ouverture des boîtes de conserve ? 	<ul style="list-style-type: none"> Prévoyez dans le cahier des charges de ne pas recevoir de boîtes à ouverture rapide par tirage. Prévoyez un ouvre-boîte électrique et veillez au respect des consignes d'utilisation. <i>Voir § 3.5.1 « Les machines et les appareils ».</i> Mettez à disposition des gants anticoupeure appropriés et assurez-vous que le personnel les porte. <i>Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».</i>
<ul style="list-style-type: none"> Votre personnel risque-t-il des brûlures avec les produits surgelés ? 	<ul style="list-style-type: none"> Mettez à disposition des gants isolants thermiques appropriés et assurez-vous que le personnel les porte. <i>Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».</i>
<ul style="list-style-type: none"> Le personnel travaille-t-il à des températures contrôlées inférieures à 15 °C ? 	<ul style="list-style-type: none"> Mettez à disposition des équipements protégeant du froid (gants, vêtements chauds respirants...) et assurez-vous que le personnel les porte. <i>Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».</i> Veillez à ce que la vitesse de l'air soufflé à basse température soit inférieure à 0,2 m/s.

Légumerie	
<ul style="list-style-type: none"> Les postes de travail sont-ils adaptés à la morphologie des personnes et à leurs différentes activités ? 	<ul style="list-style-type: none"> Étudiez l'ergonomie du poste : hauteur et position des plans de travail, stockage du matériel et entreposage des produits, écoulement de l'eau... Exemple pour la découpe ou rafraîchissement de certains fruits et légumes : disposez des plans de découpe adéquats, stables et à bonne hauteur. Utilisez les outils adaptés aux différents travaux et aux différents produits. Voir § 3.5.2 « Les outils et ustensiles ».
<ul style="list-style-type: none"> Les couteaux sont-ils adaptés à la tâche et correctement utilisés ? 	<ul style="list-style-type: none"> Voir § 3.5.2 « Les outils et ustensiles ».
<ul style="list-style-type: none"> Utilisez-vous des équipements ou ustensiles mécaniques tranchants : robot coupe-légumes, coupe-tomate, évideur de pommes, épilucheuse ? 	<ul style="list-style-type: none"> N'autorisez que les personnes formées (réglage, production et nettoyage) à l'utilisation de ces machines. Voir § 3.5.1 « Les machines et les appareils » et au § 3.5.2 « Les outils et ustensiles ».
<ul style="list-style-type: none"> Les accessoires de vos machines sont-ils utilisés ? 	<ul style="list-style-type: none"> Veillez à ce que les machines, comme certains coupe-légumes par exemple, soient utilisées avec les poussoirs fournis par le constructeur. Prévoyez un mode de rangement simple et visuel permettant de contrôler l'absence des accessoires. Voir § 3.5.1 « Les machines et les appareils ».
<ul style="list-style-type: none"> Le personnel travaille-t-il à des températures contrôlées inférieures à 15 °C ? 	<ul style="list-style-type: none"> Voir plus haut « Déconditionnement ».
<ul style="list-style-type: none"> Les étagères et rangements sont-ils trop hauts ? Les produits en rouleau (essuie-tout, film étirable, papier alu...) sont-ils sur des étagères ? 	<ul style="list-style-type: none"> Privilégiez les étagères à hauteur limitée pour permettre l'accès et la vision du contenu. Prévoyez des distributeurs placés à bonne hauteur d'utilisation et de rechargement.
Évacuation des emballages (cartons, boîtes, cageots, films...)	
<ul style="list-style-type: none"> L'évacuation des emballages présente-t-elle des risques liés à leur poids et/ou à leur volume ? 	<ul style="list-style-type: none"> Formez le personnel à déconditionner ; réduisez le volume des conditionnements ; prévoyez un matériel roulant pour empiler les conditionnements si leur nombre ou leur volume est conséquent. Dédiez une zone de stockage de ces emballages dans chaque local de la zone des préparations préliminaires.
<ul style="list-style-type: none"> Disposez-vous d'un compacteur ou d'un déchiqueteur ? 	<ul style="list-style-type: none"> Privilégiez son implantation dans un local à déchets. Voir § 4.10 « Les locaux et zones à déchets ». À défaut, créez un cloisonnement pour l'isoler (bruit, poussières, risque d'accident...) du reste du local dans lequel il est installé. Vérifiez la conformité de l'équipement, assurez son entretien, son maintien en conformité et formez le personnel à son utilisation. Voir § 3.5.1 « Les machines et les appareils ».
Manutentions	
<ul style="list-style-type: none"> Le personnel doit-il manutentionner manuellement des charges lourdes ? 	<ul style="list-style-type: none"> Mettez à disposition des chariots (ou tables mobiles...) adaptés à l'activité. Fractionnez les charges lourdes. Par exemple, remplacez les grands bacs profonds (GN2) par des moins profonds ou des plus petits (GN1).

Pour les autres situations dangereuses, reportez-vous au chapitre 3.

Ouverture d'un carton sans cutter

Longueur
de la bande
adhésive
limitée

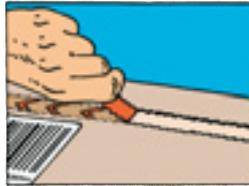


Appuyez avec une main



Tirez avec l'autre main

Ouverture d'un carton prédécoupé



Ouverture du carton en tirant

Ouverture d'un carton avec un cutter à lame rétractable



Roulette rentrée, lame sortie



Roulette sortie, lame rentrée

Ouverture du feuillard



Tirez l'extrémité au niveau du raccord

Coupage d'un feuillard avec un cutter adapté



4.4 Les préparations froides

Les principaux risques encourus dans cette unité de travail sont les coupures avec des outils tranchants, les TMS et dorsalgies liées à la manutention de charges, les chutes de plain-pied, les affections respiratoires, et allergies...

Recherchez vos situations dangereuses

Propositions d'actions

Hors d'œuvre, entremets, fromages, desserts

- Utilisez-vous des équipements de travail ou ustensiles mécaniques (trancheur à jambon, coupe-légumes, batteur mélangeur, pinces, coupe-tomate, coupe-œuf...)?



- N'autorisez que les personnes formées (réglage, production et nettoyage) à l'utilisation de ces machines.
- Affichez les procédures d'utilisation et de nettoyage à proximité des machines. Faites-les respecter.
- Assurez l'entretien de vos machines et leur maintien en état de conformité.
Voir § 3.5.1 « Les machines et les appareils » et également l'encadré de la page suivante.

- Les outils et ustensiles sont-ils correctement rangés?

- Rangez les outils et ustensiles dans des endroits prévus à cet effet.
Voir § 3.5.1 « Les machines et les appareils ».

- Les couteaux sont-ils adaptés à la tâche et correctement utilisés?

- Prévoyez suffisamment de couteaux d'office afin d'éviter l'emploi de couteaux inadaptés ou de ceux destinés à la clientèle.
Voir au § 3.5.2 « Les outils et ustensiles ».

- Utilisez-vous des outils avec des lames en mauvais état (effort excessif = risque de ripage du couteau, troubles musculosquelettiques...)?

- Affûtez et affilez régulièrement les lames de couteaux (à l'exception des couteaux à dents qu'il faut changer).

- Utilisez-vous les outils adaptés à :
 - la découpe de charcuterie et de fromages?
 - la découpe ou rafraîchissement de certains fruits et légumes?

- Utilisez les outils adaptés à la tâche à effectuer.
- Disposez des plans de découpe adéquats, stables et à bonne hauteur.
- Formez le personnel à l'emploi et au nettoyage des outils tranchants.
- Élaborez des fiches d'utilisation illustrées par des dessins ou photos.
Voir au § 3.5.2 « Les outils et ustensiles ».

- Le personnel travaille-t-il à des températures contrôlées inférieures à 15 °C?

- Mettez à disposition des équipements protégeant du froid (gants, vêtements chauds respirants...) et assurez-vous que le personnel les porte.
Voir au § 7 « Les équipements de protection individuelle ».
- Veillez à ce que la vitesse de l'air soufflé à basse température soit inférieure à 0,2 m/s.

- Votre personnel risque-t-il des brûlures avec les produits surgelés?

- Mettez à disposition des gants isolants thermiques appropriés et assurez-vous que le personnel les porte.
Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».

- Les étagères et rangements sont-ils trop hauts?
- Les produits en rouleau (essuie-tout, film étirable, papier alu...) sont-ils sur des étagères?

- Privilégiez les étagères à hauteur limitée pour permettre l'accès et la vision du contenu.
- Prévoyez des distributeurs placés à bonne hauteur d'utilisation et de rechargement.

Boucherie

- Effectuez-vous des opérations de découpe et de désossage ?

- Assurez-vous que les couteaux comportent une garde et sont maintenus affûtés et affilés régulièrement.
- Remplacez les couteaux usés lorsque leur largeur est susceptible de permettre la pénétration dans le tablier de protection.
- Étudiez la possibilité d'acheter des pièces désossées, voire prétranchées (par exemple, filets de bœuf pour la grillade, jambon, saucisson...). Voir au § 3.5.2 « Les outils et ustensiles ».
- Mettez à disposition les équipements suivants et assurez-vous que le personnel les porte :
 - un tablier de protection adapté,
 - un gant en cote de maille pour la main qui maintient la pièce de viande,
 - un gant à maille tressée pour la main qui tient le couteau. Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».

Pour les autres situations dangereuses, reportez-vous au chapitre 3.

Le tranche-jambon

- Privilégiez l'utilisation de trancheurs équipés de support de lame lors du démontage de celle-ci pour éviter les coupures.
- Avant toute installation, référez-vous à la notice d'instructions. Utilisez cette machine uniquement pour les usages prescrits par le constructeur.
- Conformez-vous scrupuleusement à la notice d'instructions pour toutes les opérations de tranchage, de nettoyage et d'entretien.

■ **Les principales règles d'utilisation**

- Ne mettez le produit à trancher sur le porte-produit qu'après avoir vérifié que la plaque d'épaisseur de tranche est sur la position zéro.
- Abaissez le pousse-talon afin de bien maintenir le produit.
- Effectuez le réglage de l'épaisseur de tranche.
- Mettez la lame en rotation et manœuvrez le chariot sans à-coup.
- Cessez la coupe lorsque le produit ne présente plus une épaisseur suffisante.
- En fin de travail, arrêtez la lame et remettez le réglage de l'épaisseur de tranche sur la position zéro.

■ **Attention**

- Affûtez la lame dès que nécessaire : l'effort exercé lors de la coupe est moindre et minimise le risque d'accident.
- Ne poussez pas le produit vers la lame avec la main.
- Ne pratiquez pas la coupe « à la volée » (ou coupe en biais) manuellement mais utilisez les goulottes de guidage spécialement prévues à cet effet.
- Ne tranchez pas de la viande avec os, des produits surgelés ou non alimentaires.
- Pour les produits surgelés, dégelez avant de trancher ou employez une scie spéciale

■ **Avant le nettoyage**

Débranchez le câble d'alimentation électrique de son socle et vérifiez que le réglage d'épaisseur de tranche est sur la position zéro. Utilisez des produits de nettoyage adaptés aux matériaux de la machine (non corrosifs).

■ **Affûtage/Affilage**

- Effectuez celui-ci une à deux fois par semaine, à la fin du poste de travail ou dès que vous constatez que la coupe n'est pas satisfaisante (cela dépend de la durée d'utilisation journalière ainsi que de la nature et de la dureté des produits à trancher).
- Effectuez cette opération lorsque la machine est propre (débarrassée des débris alimentaires et lavée).
- Réglez l'épaisseur de tranche sur la position zéro.
- Assurez-vous que les meules sont propres avant la mise en place de l'affûteur. La meule à gros grains sert à affûter. Cette opération dure de 20 à 30 secondes maximum suivant l'état de la lame. La meule à grains fins permet d'enlever le « morfil » (après l'affûtage avec la meule, on peut remarquer sur l'arête du tranchant une légère bavure appelée morfil qui nuit à la coupe). Cette opération ne dure que quelques secondes.
- Remplacez la lame lorsque l'écartement entre le tranchant de la lame et le protège-lame atteint 5 mm (valeur fixée par la norme NF EN 1974+A1).

■ **Démontage de la lame**

Cette opération doit s'effectuer conformément à la notice d'instructions du constructeur, par du personnel d'entretien qualifié et formé. Le port de gant en cote de maille est déconseillé lors des manipulations de la lame : en effet, elle peut glisser, chuter et causer de graves blessures (sectionner un pied, par exemple).



4.5 Les locaux de cuisson

Les principaux risques encourus dans cette unité de travail sont liés aux énergies (électricité, gaz...), aux brûlures, chutes de plain-pied, TMS et dorsalgies causées par la manutention de charges lourdes...

Recherchez vos situations dangereuses

▪ Y a-t-il des risques de brûlures (fours, marmites, sauteuses, friteuses, grills, bains-marie, plaques vitrocéramiques, armoires de maintien en température, chauffe-assiettes...)?

▪ Vos sauteuses présentent-elles des risques de projection de liquide bouillant?

▪ Vos fours ont-ils des fuites de vapeurs?

▪ Y a-t-il des risques de brûlure lors du vidage des marmites de cuisson et des sauteuses?

▪ Y a-t-il des risques de brûlure lors de la cuisson des grillades?

▪ L'ambiance de travail est-elle très chaude autour des appareils de cuisson?

▪ Y a-t-il des risques de brûlure lors de l'utilisation de la friteuse et de l'huile chaude?

Propositions d'actions

▪ Assurez-vous de la conformité de tous les matériels de cuisson implantés dans votre cuisine; prévoyez les opérations de maintenance (réglage, thermostat...).

▪ Formez le personnel à leur utilisation.

▪ Affichez les consignes d'utilisation et de nettoyage au plus près des équipements.

▪ Formez le personnel aux conduites à tenir en cas de contact avec une surface chaude ou de projection de liquide chaud ainsi qu'aux premiers secours.

▪ Prévoyez une douche de sécurité, une couverture ignifugée éventuellement munie d'un système de déroulement automatique et un rince-œil (en cas de projections d'huile chaude).

▪ Privilégiez les tenues de travail en coton pour le personnel de la zone de cuisson.

▪ Mettez à disposition des équipements de protection appropriés (gants, maniques, protections auditives, tabliers, lunettes, masques...) et assurez-vous que le personnel les porte.
Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».

▪ Privilégiez la commande de renversement de la sauteuse à partir d'un pupitre déporté.

▪ Rappelez les règles de sécurité qui préconisent la régularité du déversement en évitant les mouvements brusques.

▪ Mettez à disposition des gants de protection à manches longues et assurez-vous que le personnel les porte.
Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».

▪ Contrôlez l'état des joints et changez-les dès que nécessaire.

▪ Ouvrez les portes en deux temps :

- 1. ouverture minimale pour laisser la vapeur s'échapper,
- 2. ouverture complète.

▪ Mettez à disposition des gants de protection à manches longues et assurez-vous que le personnel les porte.
Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».

▪ Prévoyez le bon positionnement des marmites et sauteuses par rapport au siphon de sol ou caniveau d'évacuation et un moyen pour éviter les éclaboussures lors du vidage (entonnoir amovible, par exemple).

▪ Prévoyez les outils adaptés : grandes fourchettes, pincées...

▪ Lors d'un renouvellement, privilégiez des pianos et des grills à induction. À défaut, prévoyez un apport d'air tempéré.
Voir § 3.3.2 « L'air ambiant ».

▪ *Voir encadré en fin de chapitre.*

Recherchez vos situations dangereuses

- Le chargement et le déchargement des fours présentent-ils des risques de brûlure et nécessitent-ils de nombreuses manutentions ?

- Y a-t-il des risques d'éclaboussure ou de renversement lors du transport de liquides chauds ?



- Les fumées au-dessus des plans de cuisson, des grills et des friteuses sont-elles évacuées du local de cuisson ?

- La hotte aspirante est-elle en mauvais état ?

- Les couteaux sont-ils adaptés à la tâche et correctement utilisés ?

- Les étagères et rangements sont-ils trop hauts ?
- Les produits en rouleau (essuie-tout, film étirable, alu...) sont-ils sur des étagères ?

Propositions d'actions

- Privilégiez les fours permettant l'introduction directe d'échelles.
- Prévoyez des espaces identifiés et dédiés au stockage des échelles.

- Prévoyez des contenants aux dimensions adaptées au nombre de portions à servir pour éviter de les remplir à ras bord.
- Adaptez les moyens de manutention au poids et à la distance à parcourir.
- Rappelez les règles de sécurité qui préconisent d'éviter les mouvements brusques.

- Prévoyez une aspiration à la source avec évacuation complète sans recyclage.
- Préférez une aspiration par une hotte plutôt que par un plafond filtrant qui expose les salariés à une partie des fumées.
- L'équivalent en air neuf doit être apporté dans le local pour compenser le volume d'air aspiré.

- Assurez le nettoyage et la maintenance de la hotte aspirante.
- Vérifiez régulièrement le bon fonctionnement pour éviter les risques liés à l'inhalation des fumées de cuisson.

- Voir au § 3.5.2 « Les outils et ustensiles ».

- Privilégiez les étagères à hauteur limitée pour permettre l'accès et la vision du contenu.
- Prévoyez des distributeurs placés à bonne hauteur d'utilisation et de rechargement.

Recherchez vos situations dangereuses

▪ Les risques de brûlure ou d'intoxication lors du nettoyage du piano ou des fours de cuisson sont-ils maîtrisés ?

▪ Utilisez-vous un chalumeau (lampe à souder) pour les crèmes brûlées ou autres ?

▪ Les cellules de refroidissement rapide sont-elles bruyantes ?

▪ Y a-t-il des nuages de poussières de farine dans le local pâtisserie (pouvant causer des allergies, des rhinites et de l'asthme) ?

▪ Y a-t-il des risques de brûlure (manipulation de plaques et de grilles chaudes) ?

▪ Utilisez-vous des machines : batteur-mélangeur, laminoir... ?

Propositions d'actions

▪ Choisissez un produit de nettoyage non toxique ou peu toxique. Maintenez le fonctionnement de la hotte d'aspiration pendant les opérations de nettoyage pour assurer le captage des vapeurs toxiques.

▪ Appliquez le produit avec un outil permettant d'éloigner l'opérateur de la zone traitée (pulvérisateur à long manche...).

▪ Laissez refroidir le matériel (piano, four...) avant l'intervention de brossage.

▪ Mettez à disposition des protections appropriées (gants de protection à manches longues, lunettes, masque de protection respiratoire afin d'éviter la respiration de produits de nettoyage toxiques...) et assurez-vous que le personnel les porte.

Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».

▪ Si vous utilisez un chalumeau, placez-vous sous une hotte à 2 mètres minimum de toute matière inflammable (friteuse, sauteuse). Ne l'utilisez surtout pas dans les zones ATEX définies au § 3.8 « Le risque d'incendie et d'explosion » (gaz, poussières farine...).

▪ Éteignez le chalumeau entre les opérations de brûlage en veillant à l'endroit où il est posé (bec encore chaud).

▪ Ne remplacez la cartouche que lorsqu'elle est complètement vide.

▪ Prenez soin de bien enclencher la cartouche sur le chalumeau.

▪ Formez les personnes affectées à ce travail et affichez les instructions près de l'emplacement choisi pour cette activité.

▪ Stockez le chalumeau et les recharges de gaz dans une armoire fermée.

▪ Signalez leur emplacement dans les consignes générales de sécurité.

▪ Insonorisez les cellules ou isolez-les entre des murs antibruit par exemple.

Pâtisserie

▪ Nettoyez quotidiennement les zones où la farine est utilisée, à l'aide d'un aspirateur industriel adapté aux poussières de farine.

▪ Utilisez des machines (pétrin, mélangeur...) avec des couvercles pleins. Versez l'eau avant la farine. Versez la farine doucement, au plus près du fond de la cuve.

▪ Ne réutilisez jamais le sac de farine vide et repliez-le délicatement avant de le jeter.

▪ Évitez le fleurage (utilisez d'autres produits ou matériaux anti-adhérents). À défaut, limitez les émissions de poussières de farine au moment de l'opération de fleurage en utilisant le minimum de farine, en l'étalant doucement au plus près des surfaces à fleurir.

▪ *Voir plus haut « Les locaux de cuisson ».*

▪ *Voir § 3.5.1 « Les machines et les appareils » et au § 3.5.2 « Les outils et ustensiles ».*

Pour les autres situations dangereuses, reportez-vous au chapitre 3.

Friteuse

- Installez la friteuse suffisamment loin d'un feu vif ou d'un point d'eau pour éviter des éclaboussures susceptibles d'être des sources d'incendie.
- Installez une hotte d'extraction (en matériaux incombustibles euroclasse A) au-dessus de la friteuse afin, notamment, d'évacuer les composés toxiques volatils.
- Installez un système de captage frontal ou latéral pour évacuer les vapeurs grasses et les composés toxiques volatils.
- Respectez les zones de circulation à proximité de la friteuse.
- Prévoyez un système de coupure de l'énergie (gaz et/ou électricité) cadenassable à proximité de la friteuse et en dehors des zones à risque d'inflammation (idem pour l'extracteur de la hotte).
- Privilégiez un système d'extinction automatique. À défaut, prévoyez un couvercle ou utilisez une couverture ignifugée (à stocker à proximité) pour couvrir la friteuse en cas de début d'incendie.
- Prévoyez néanmoins des extincteurs à poudre ou au dioxyde de carbone (risques d'incendie de classe F).
- Ne manipulez pas l'huile tant que sa température est supérieure à 40°C (filtration, vidange de la cuve...).
- Veillez à ce que le niveau de l'huile reste supérieur à un niveau minimum au dessous duquel il y a risque d'intoxication et d'incendie.
- Veillez à ce que le niveau de l'huile reste inférieur à un niveau maximum au-delà duquel il y a risque de débordement.
- Définissez les procédures et formez les utilisateurs aux différentes opérations (plonge des aliments, égouttage...).
- Égouttez convenablement les aliments avant de les plonger dans la friteuse afin d'éviter toute projection d'huile bouillante.
- Ne laissez pas la friteuse sans surveillance.
- N'employez que des huiles adaptées à la cuisson.
- Assurez-vous que la température du bain d'huile ne dépasse jamais 180° C car la surchauffe de l'huile provoque une augmentation notable des substances toxiques (acroléine, formaldéhyde...) et peut aussi conduire à une auto-inflammation de l'huile.
- Déterminez le vieillissement de votre huile (mesure des substances toxiques), par exemple avec un test colorimétrique. Si l'huile est altérée, il faut la renouveler. Sinon, procédez au filtrage du bain d'huile et au nettoyage des cuves (car la présence de produits carbonés favorise la production de substances toxiques).
- Filtration de l'huile:
 - privilégiez des solutions automatisées pour les opérations de filtrage de l'huile (pompe),
 - n'oubliez pas que la température de l'huile doit être redescendue à 40°C avant toute manipulation (n'ajoutez surtout pas de l'eau dans de l'huile chaude car cela provoquerait des projections dangereuses),
 - utilisez des contenants appropriés (proscrivez les matières plastiques) et vérifiez régulièrement leur état,
 - formez et affectez une personne à l'opération de filtration. Pour cette opération, fournissez-lui les équipements de protection individuelle nécessaires (gants, tabliers, lunettes...) et assurez-vous qu'elle les porte.
- Nettoyez périodiquement les filtres, les gaines d'extraction et les cheminées.

4.6 La plonge batterie

Les principaux risques encourus dans cette unité de travail sont les chutes de plain-pied, les coupures, les brûlures, les allergies, les TMS et dorsalgies liées aux manutentions...

Recherchez vos situations dangereuses

- Les évacuations d'eau sont-elles souvent bouchées? Les grilles de siphon sont-elles retirées? Y a-t-il des débris sur le sol (risque de glissade)?
- Le nettoyage des outils (couteaux, éléments coupants des machines...) présente-t-il des risques?
- Le personnel porte-t-il des équipements de protection adaptés à l'activité de plonge?
- Les produits lessiviels présentent-ils des risques de réaction chimique en cas de mélange de produits incompatibles entre eux?
- Utilisez-vous des produits de nettoyage susceptibles de dégrader le pouvoir de coupe des couteaux?
- Les rondaux ou plats brûlants déposés en plonge sont-ils susceptibles de causer des brûlures?



Propositions d'actions

- Vérifiez l'état du système d'évacuation et des siphons de sol.
Voir § 3.1 « Les sols ».
- Prévoyez un dérochage en cuisine avant l'amenée en plonge.
- En plonge, prévoyez un poste de dérochage complémentaire, équipé d'un plan de travail et d'une poubelle pour recueillir les restes contenus dans les plats avant de les laver.
- Prévoyez un godet de réception des couteaux et un bac pour les outils tranchants, à proximité des bacs de plonge batterie, pour passage en machine.
- Mettez à disposition des équipements de protection individuelle appropriés : gants de plonge à manchettes longues (longueur totale 70 cm), pour éviter que l'eau ne rentre dedans lors du lavage en bac profond, protections auditives, tablier étanche, bottes, lunettes, masque... et assurez-vous que le personnel les porte.
Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».
- Assurez-vous auprès des fournisseurs de la compatibilité des produits lessiviels entre eux.
- Respectez les dosages préconisés par les fabricants.
- Remplacez vos produits dangereux par d'autres qui le sont moins.
- Interdisez le mélange de produits chimiques différents.
Voir § 3.11 « Le nettoyage et la désinfection ».
- Utilisez des produits de nettoyage ne détériorant pas l'acier des lames, sachant que, notamment, les produits chlorés attaquent l'acier inoxydable.
- Prévoyez avec le plongeur et les cuisiniers une organisation pour n'amener en plonge que des ustensiles refroidis, ce qui limite également le risque lors du transport.
- À défaut, matérialisez des emplacements dédiés aux ustensiles chauds ou mettez en place un mode d'information avertissant du danger.
- Informez les remplaçants occasionnels de l'organisation mise en place.

Recherchez vos situations dangereuses

▪ Le stockage des déchets à la plonge batterie est-il susceptible d'entraîner des risques de coupure (par exemple du fait de la présence de vaisselle cassée ou d'un couteau dans la poubelle) ?

▪ L'environnement du local est-il bruyant (bruit des machines, entrechoc d'ustensiles...) ?

▪ L'humidité et la chaleur dans le local sont-elles excessives ?

▪ Le sol est-il recouvert d'eau en permanence ?

Propositions d'actions

▪ Mettez les sacs poubelle dans des contenants rigides et emmenez-les au local à déchets à l'aide d'un chariot.

▪ Prévoyez l'insonorisation des machines et du local.
Voir § 3.3.3 « Le bruit ».

▪ Faites installer un captage direct sur la machine et une ventilation du local adaptée, maintenue en bon état de fonctionnement.
Voir § 3.3.2 « L'air ambiant ».

▪ *Voir § 3.1 « Les sols ».*

Pour les autres situations dangereuses, reportez-vous au chapitre 3.

Publications INRS

- Risque chimique pendant les travaux de nettoyage. ED 59
- Nettoyage et désinfection. Un couteau qui garde son pouvoir de coupe pour réduire les TMS. ED 939

4.7 Les livraisons aux satellites ou à domicile

Les principaux risques encourus dans cette unité de travail sont liés aux machines de conditionnement, aux manutentions dans la zone d'allotissement, au chargement/déchargement des véhicules (dorsalgies, lombalgies, chutes de hauteur) et à la circulation routière. Les conséquences d'accidents de la route peuvent être bénignes (hématomes...), graves, très graves (amputation, paralysie) ou mortelles.

Recherchez vos situations dangereuses

Propositions d'actions

Conditionnement	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Avez-vous un espace suffisant pour stocker les contenants vides (barquettes...) et les films ? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prévoyez un local ou un espace de stockage matérialisé et dédié à ces consommables, ne gênant pas le passage, avec des étagères permettant un stockage stable et facilement accessible.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les manutentions sont-elles source d'opérations inutiles (port de charges, déplacements...) ? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Implantez les équipements et organisez les tâches afin de limiter les déplacements. ▪ Prévoyez les moyens de manutention mécanique pour les produits à conditionner et pour les barquettes filmées jusqu'à leur stockage en zone d'allotissement.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les personnels affectés aux postes de barquetteuse sont-ils soumis à des postures contraignantes et/ou répétitives ? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aménagez les postes de chargement ou de déchargement (hauteur du plan de travail et des rangements, distance maximale d'extension des bras, évitez les rotations du tronc répétitives...). ▪ Prévoyez les espaces nécessaires aux moyens de transport des denrées à conditionner et des produits finis. ▪ Formez les personnels aux postes de travail et à l'utilisation de la machine. <i>Voir § 3.5 « Les machines et les appareils ».</i> ▪ Adaptez les cadences aux effectifs. ▪ Organisez des pauses et la rotation du personnel.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'installation produit-elle des émanations de substances toxiques (cas des thermoscelleuses) ? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifiez si les films utilisés contiennent des composants réagissant à la chaleur de la soudure en produisant des émanations toxiques. Dans ce cas, prévoyez une extraction au plus près de la production des émanations issues du scellage. <p><i>Voir dans la liste des maladies professionnelles le tableau n° 66 « Travaux exposant à des émanations de produits de pyrolyse du chlorure de polyvinyle (notamment dans la soudure thermique), fréons, polyéthylène, polypropylène ».</i></p>
Allotissement	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilisez-vous des « socles rouleurs » pour le stockage des cagettes (ce qui oblige le personnel à se baisser lors du chargement des premières couches) ? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prévoyez un moyen permettant une hauteur de chargement constante à hauteur de ceinture. ▪ Privilégiez les socles rouleurs équipés d'une poignée escamotable ou fixe.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les zones de stockage et de circulation sont-elles bien identifiées ? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Matérialisez et identifiez les zones de stockage correspondant aux lieux de livraison. ▪ Matérialisez les allées de circulation.

Transport : chargement, déchargement	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Effectuez-vous des chargements et déchargements de véhicules ? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Voir § 4.1 « La réception des matières premières ».
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les livreurs disposent-ils de moyens de manutention mécanique pour effectuer les chargements/déchargements ? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prévoyez une mise à disposition des moyens de manutention nécessaires (socles rouleurs, chariots...). ▪ Utilisez des véhicules munis de hayons : <ul style="list-style-type: none"> – adaptés aux charges transportées, – équipés de commande mobile permettant tous les mouvements sauf la fermeture totale, – munis d'un système de blocage des rolls ou des socles-rouleurs sur toute la longueur du bord arrière, – contrôlés annuellement.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les opérations de livraison génèrent-elles des risques liés à la charge du véhicule ? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Choisissez les véhicules permettant de transporter tous les repas à livrer, sans dépasser le poids total autorisé en charge (PTAC). ▪ Privilégiez les véhicules équipés d'un témoin de surcharge. ▪ Arrimez les charges avant le départ du véhicule pour éviter le déséquilibre.
Transport : circulation (risque routier)	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Avez-vous défini des tournées de livraison ? Si oui, avez-vous pris en compte les risques liés aux itinéraires ? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identifiez et faites emprunter les itinéraires les plus sûrs.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Votre organisation des tournées entraîne-t-elle des retards ou la précipitation des livreurs ? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prévoyez un délai suffisant pour que le livreur puisse faire face aux impondérables (circulation, météo...) et respecter les limitations de vitesse.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les véhicules sont-ils adaptés aux livraisons ? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Assurez-vous que les véhicules utilisés sont correctement aménagés et équipés pour les déplacements routiers et notamment pour l'arrimage des charges.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vos véhicules sont-ils entretenus ? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Respectez le programme d'entretien conseillé par le constructeur ou le loueur. Renseignez le carnet d'entretien. ▪ Vérifiez mensuellement la pression des pneumatiques et leur état d'usure.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Êtes-vous sûr que vos livreurs ont tous le permis de conduire en cours de validité ? ▪ Êtes-vous sûr que ces conducteurs ont les compétences nécessaires ? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ À chaque embauche de livreur, exigez la présentation du permis de conduire correspondant au type de véhicule utilisé. ▪ Contrôlez la validité du permis à un rythme trimestriel. ▪ Organisez des formations spécifiques à la conduite en sécurité (prise de conscience par la pratique de risques liés au non respect des distances de sécurité, au verglas...). ▪ Dans le cas d'utilisation de véhicules routiers > 3,5 t, exigez également les certificats FIMO (Formation initiale minimale obligatoire) et FCO (Formation continue obligatoire). ▪ Organisez le renouvellement des FCO.

Recherchez vos situations dangereuses

▪ Êtes-vous sûr que vos livreurs sont en capacité de conduire (consommation d'alcool, de drogue ou de médicaments présentant des risques d'ensommeillement) ?

▪ Des dispositions sont-elles prises pour que le téléphone portable ne soit pas utilisé pendant la conduite ?

Propositions d'actions

- Interdisez la consommation d'alcool et de drogue.
- Inscrivez ces interdictions dans le règlement intérieur et le contrat de travail.
- Ne laissez pas conduire un livreur donnant des signes visibles d'inaptitude à la conduite.
- Rappelez la réglementation sur l'absorption d'alcool et sur l'usage de drogues ou de médicaments.
- Faites-vous aider par le médecin du travail pour des actions de dépistage et de soins.

- Le risque d'accident étant plus important lorsqu'on téléphone en conduisant, et ceci quel que soit le dispositif technique (notamment le « mains libres »), exigez de vos salariés qu'ils n'utilisent pas le téléphone dès qu'ils sont au volant d'un véhicule (le téléphone doit être éteint).
- Une procédure permettant de gérer sans danger les communications téléphoniques est susceptible de fournir une réponse adaptée (par exemple : stationnez le véhicule avant de prendre la communication ou de rappeler l'interlocuteur).

Pour les autres situations dangereuses, reportez-vous au chapitre 3.

Publications INRS

- Dossiers web « Risques routiers » – « Addictions »
- Le risque routier en mission. Guide d'évaluation des risques. ED 986
- Les maladies professionnelles. Régime général. TJ 19

Les satellites

▪ Les plateaux-repas sont-ils livrés dans les satellites par véhicules routiers ?

▪ Voir plus haut « Transport : circulation (risque routier) ».

Réception

▪ Les risques liés à la co-activité ont-ils été évalués pour chacun des points de livraison (opérations de déchargement en présence de salariés autres que les salariés de restauration collective) ?

- Rédigez avec les clients un « protocole de chargement-déchargement » spécifiant l'organisation mise en œuvre pour ces opérations.
- Sensibilisez les conducteurs à la nécessité de respecter les règles définies par cette organisation.

▪ Les satellites sont-ils équipés de quai de déchargement ?
▪ Déchargez-vous sur la voie publique ?

▪ Voir § 4.1 « La Réception des matières premières ».

Restaurant satellite

▪ Avez-vous des charges importantes à transporter entre le camion et le restaurant satellite (gastros, cagettes de barquettes...) ?

▪ Prévoyez des moyens de manutention adaptés (échelles, chariots, socles rouleurs...).

▪ Y a-t-il des risques de brûlure (fours, réchauds, armoire de maintien en température...) ?

▪ Formez à l'utilisation de tous les matériels installés dans les satellites.
Voir § 4.5 « Les locaux de cuisson ».

Recherchez vos situations dangereuses

- Y a-t-il des risques d'éclaboussure ou de renversement lors du transport de liquides brûlants ?
- Les couteaux sont-ils adaptés à la tâche et correctement utilisés ?
- Le restaurant satellite est-il équipé d'une friteuse ? d'une hotte aspirante ?
- Le restaurant satellite est-il équipé d'une plonge batterie ?
- Le restaurant satellite est-il équipé d'une laverie vaisselle ?

Propositions d'actions

- Prévoyez des contenants aux dimensions adaptées au nombre de portions à servir pour éviter de les remplir à ras bord.
- Adaptez les moyens de manutention au poids et à la distance à parcourir.
- Rappelez les règles de sécurité qui préconisent d'éviter les mouvements brusques.
- Voir au § 3.5.2 « Les outils et ustensiles ».
- Voir § 4.5 « Les locaux de cuisson ».
- Voir § 4.6 « La plonge batterie ».
- Voir § 4.9 « La laverie vaisselle ».

Pour les autres situations dangereuses, reportez-vous au chapitre 3.

Portage à domicile

- Livrez-vous dans des zones « sensibles » ?
- Avez-vous des conditionnements de plateaux-repas adaptés au transport et à la manutention ?
- Les plateaux-repas sont-ils livrés chez les particuliers par véhicules routiers ?
- Les livreurs sont-ils confrontés à des agressions de chiens ?

- Adaptez l'organisation pour limiter les risques : par exemple, programmez les livraisons de préférence lors de périodes identifiées comme les plus calmes (souvent le matin).
- Choisissez les conditionnements des plateaux-repas faciles à empiler et à manutentionner (moyens de préhension, poids...).
- Voir plus haut « Transport : circulation (risque routier) ».
- Formez le personnel à la gestion de l'agressivité des chiens.
- Prévoyez une trousse à pharmacie et un numéro d'urgence médicale.



4.8 La distribution directe et la salle à manger

Les principaux risques encourus dans cette unité de travail sont les chutes de plain-pied, les TMS et dorsalgies liées à la manutention de charges, les brûlures (liaisons cuisine/distribution, distribution), le stress (zone de distribution, caisses, salles à manger et cafétéria).

Recherchez vos situations dangereuses

Propositions d'actions

Liaison cuisine – zone de distribution	
<ul style="list-style-type: none"> Y a-t-il des risques d'éclaboussure ou de renversement lors du transport des plats chauds ? 	<ul style="list-style-type: none"> Prévoyez des contenants aux dimensions adaptées au nombre de portions à servir pour éviter de les remplir à ras bord. Adaptez les moyens de manutention au poids et à la distance à parcourir. Rappelez les règles de sécurité qui préconisent d'éviter les mouvements brusques. Mettez à disposition des gants de protection et assurez-vous que le personnel les porte ou utilise des maniques. Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».
Liaison préparations froides – zone de distribution	
<ul style="list-style-type: none"> Y a-t-il des risques de croisement (collision) avec des clients lors de l'approvisionnement des préparations froides (entrées et desserts) ? 	<ul style="list-style-type: none"> Prévoyez un point de distribution pouvant contenir la quasi-totalité des portions à servir ou des armoires réfrigérées de stockage intermédiaire à proximité (remplies dès le début du service).
Zone de distribution	
<ul style="list-style-type: none"> Y a-t-il des risques de brûlure lors de la distribution des plats chauds ? 	<ul style="list-style-type: none"> Lorsque le temps de distribution est limité et le flux des clients important, privilégiez les bains-marie à air chaud plutôt qu'à eau chaude pour limiter la production de vapeur d'eau et le temps de nettoyage final. Prévoyez un emplacement pour effectuer aisément un stockage stable des couvercles chauds. Prévoyez également un emplacement pour poser les plats vides encore chauds lors du réapprovisionnement. Mettez à disposition des gants de protection et assurez-vous que le personnel les porte ou utilise des maniques. Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».
<ul style="list-style-type: none"> Y a-t-il des risques de croisement (collision) avec des clients lors du réapprovisionnement des points de distribution (vaisselle, plateaux, couverts, pain...)? 	<ul style="list-style-type: none"> Prévoyez les points de distribution pouvant contenir la quasi-totalité des éléments nécessaires au service (assiettes, plateaux, couverts...) ou des portions à servir, de manière à n'avoir qu'un ou deux réapprovisionnements en cours de service. Ce choix implique d'avoir un stock de vaisselle suffisant et de prévoir les moyens de stockage et leur emplacement en laverie ou dans un local propre à proximité.
<ul style="list-style-type: none"> Le personnel de service est-il confronté à des agressions* ou incivilités de la part des clients ? 	<ul style="list-style-type: none"> Sensibilisez l'équipe à l'attitude à tenir pour désamorcer la situation à risque : répondre calmement... Sensibilisez l'équipe pour qu'un de ses membres alerte un responsable (gérant, chef de cuisine, caissière). Envisagez des moyens d'alerte mis à la disposition du personnel.

* Les agressions sont essentiellement, en cuisine collective, les manifestations de mécontentement, les injures, insultes, menaces et violences physiques.

Caisses

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Avez-vous des goulots d'étranglement de flux de clients provoquant des situations de stress au niveau des caisses ? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le flux des clients au niveau des caisses est dépendant du nombre de caisses et/ou du mode de tarification (prix au repas complet ou détail des plateaux) et de paiement (tickets restaurant, badge, espèces, carte bancaire, chèque...). Pour éviter la pression pesant sur les agents de caisse, vous pouvez envisager de modifier le nombre de caisses ou réviser le mode de paiement et de tarification. ▪ Faites une étude sur les habitudes horaires de fréquentation des clients et affichez ces plages pour faciliter les flux. Vous pouvez aussi organiser l'étalement de l'arrivée des convives. ▪ Installez des bornes de rechargement des comptes clients à l'entrée du restaurant.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ La position de travail des caissières présente-t-elle des risques de TMS ? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Étudiez l'aménagement général du poste : dimensions générales du poste, implantation des équipements, type d'assise à plusieurs positions possibles, ergonomie du système d'enregistrement... ▪ Prenez en compte également le contenu et l'organisation du travail susceptibles de contribuer à l'apparition de TMS.

Salle à manger

<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'état de la salle (moquette, carrelage, barre de seuil, éléments de décoration, barre d'appui...) est-il susceptible de provoquer des chutes de personnes ou d'objets ? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prévoyez l'entretien régulier de la salle, du mobilier, du matériel (fixation des barres d'appui, des barres de seuil...) et l'espacement suffisant entre les mobiliers (circulation des clients, débarrassage, nettoyage...). ▪ Prévoyez le nettoyage de la salle. <i>Voir § 3.11 « Le nettoyage et la désinfection ».</i>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'intervention en cas de chute d'objets (plateau, verre, assiette...) ou d'aliments entraînant un risque de blessure ou de glissade est-elle organisée ? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prévoyez les modalités d'intervention : qui, comment, et avec quels outils. ▪ Mettez à disposition l'ensemble des outils nécessaires (pelle, raclette, poubelle, seau...) sur un chariot rangé dans un endroit identifié et dédié.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le poids et la maniabilité des chaises rendent-ils pénible l'opération de nettoyage de la salle ? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ À l'occasion d'un changement de mobilier, veillez à l'aspect pratique des chaises lors du nettoyage de la salle à manger (prise en main et poids). Veillez aussi au choix du revêtement des tables afin qu'elles puissent résister à l'empilage et dépilage des chaises et aux taches (vin, sauce, café...).
<ul style="list-style-type: none"> ▪ La salle à manger est-elle équipée de machines en self-service : fontaine à eau, distributeur à glaçons, machine à café ? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prévoyez la formation de l'équipe pour l'utilisation et le nettoyage. ▪ Prévoyez la maintenance régulière du matériel.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vos salariés sont-ils formés aux risques spécifiques des sanitaires réservés aux clients ? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prévoyez la formation de l'équipe au risque de préhension de tout objet dangereux laissé par des clients (seringues, médicaments...). ▪ Mettez à disposition des protections appropriées (gants...) et assurez-vous que le personnel les porte. Rappelez la nécessité du lavage des mains après avoir ôté les gants. <i>Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».</i>

Recherchez vos situations dangereuses

Propositions d'actions

Coin café ou cafétéria

- L'aménagement des postes de travail entraîne-t-il des manutentions de charges lourdes (plateaux, casiers à vaisselle) et des gestes répétés en position inconfortable (machine à café...)?

- Envisagez des aménagements de poste réduisant les manutentions (par exemple, passe-plateaux plus bas que le comptoir, machine à laver à capot avec guide-casiers à la place d'une machine à laver à ouverture frontale...).
- Placez la machine à café à une hauteur permettant d'éviter les contraintes des membres supérieurs.
- Privilégiez les percolateurs automatiques.

Pour les autres situations dangereuses, reportez-vous au chapitre 3.

4.9 La laverie vaisselle

Les principaux risques encourus dans cette unité de travail sont les chutes de plain-pied, les TMS et les lombalgies liés aux manutentions de charges, les coupures, la fatigue (chaleur, humidité), les troubles auditifs (bruit), les allergies.

Recherchez vos situations dangereuses

- L'espace de travail est-il exigü ? Les zones de débarrassage, de lavage, de sortie, de tri, sont-elles distinctes ?



- Les mobiliers de stockage de la vaisselle sont-ils pratiques ? en bon état ?

- Les opérations de tri et de dérochage imposent-elles des rotations du tronc, avec port de charges ?

- Existe-t-il des risques de coupure lors des opérations de tri des déchets (verre ou vaisselle cassés) et lors de l'évacuation ?

Propositions d'actions

- Adaptez l'organisation du travail au local (dimensions, configuration, nombre de personnes).
- Conservez l'espace disponible pour les différents chariots de stockage tout en préservant la possibilité de circuler.
- La laverie doit comporter une zone de tri de la vaisselle propre lavée en casier (couverts, verres, coupes...).
- Si les espaces sont insuffisants, prévoyez des stockages extérieurs (espace à proximité), si possible sur chariots, pour faciliter le dispatching de la vaisselle propre en fin de service.

- Prévoyez les chariots adaptés à chaque type de vaisselle (plateaux, assiettes, bols, ravers, saladiers...) et les moyens de transporter la vaisselle triée (verres, coupes, couverts...).
- Ajustez les poignées (préhension, hauteur) sur les chariots et socles rouleurs. Ajoutez-en si elles sont absentes.
- Prévoyez les opérations de maintenance (roulettes, soudure...).

- Pour faciliter le travail en laverie, prévoyez une sensibilisation des clients au rangement des objets sur le plateau et au pré-tri. Installez un dispositif de pré-tri (bouteilles verre, plastique, cartons, serviettes...) en zone de dépose des plateaux.
- À l'occasion d'un changement de système de laverie, privilégiez les postes de tri et dérochage frontaux limitant le port de charges (piles d'assiettes, casiers pleins...).
- Placez les casiers à portée de main. S'ils sont situés en hauteur, vérifiez leur accessibilité et la gêne qu'ils peuvent occasionner s'ils doivent être poussés sur le convoyeur de la machine.
- En plus des aménagements des postes, prévoyez une rotation quotidienne du personnel sur les différents postes de tri pour limiter la répétition des efforts identiques.

- Organisez la séparation des déchets coupants :
 - mettez à disposition des gants de protection anti-coupure et assurez-vous que le personnel les porte (voir § 7 « Les équipements de protection individuelle »),
 - dédiez un réceptacle rigide spécifique au verre ou à la vaisselle cassés afin de limiter le risque de coupure pendant leur transport.À défaut, si les déchets sont mélangés, utilisez des tasse-poubelles.

Recherchez vos situations dangereuses

▪ Le lavage des couverts et ustensiles est-il source de coupure et/ou d'allergie ?

▪ Les produits de lavage et de rinçage présentent-ils des risques de brûlure, d'allergie... ?

▪ L'environnement du local est-il bruyant (bruit des machines, chocs de vaisselle) ?

▪ Le personnel travaille-t-il dans un milieu humide et chaud ?

▪ Le personnel travaille-t-il en position debout prolongée (piétinement) ?



▪ Les étagères et rangements sont-ils trop hauts ?
▪ Les produits en rouleau (essuie-tout...) sont-ils sur des étagères ?

▪ Les sols sont-ils encombrés par des tuyaux d'eau flexibles ?

▪ Le sol est-il recouvert d'eau en permanence ?

Propositions d'actions

▪ Mettez en place des adaptations du poste (par exemple, casiers dans le bac de trempage des couverts pour éviter les coupures, choix des produits de trempage non allergènes).
▪ Formez le personnel aux procédures et produits de trempage.
▪ Mettez à disposition des gants de protection appropriés et assurez-vous que le personnel les porte
Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».

▪ Évitez le contact des personnes avec ces produits (centrale de dilution, bouchons fermés, alimentation directe).
▪ Privilégiez le port de gants en permanence.

▪ Prévoyez l'insonorisation des machines et du local.
Voir § 3.3.3 « Le bruit ».
▪ Limitez la durée d'exposition au bruit (horaires de travail en local plonge).
▪ À défaut d'insonorisation suffisante, mettez à disposition des protections auditives individuelles appropriées et assurez-vous que le personnel les porte.
Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».

▪ *Voir § 3.3.2 « L'air ambiant ».*

▪ Prévoyez des tapis anti-fatigue facilement nettoyables en fin de service (pouvant passer en machine).
▪ Mettez à disposition des sièges assis-debout ou repose-fesses faciles à déplacer et à ranger.
Voir § 3.6 « Le travail manuel et la manutention ».

▪ Privilégiez les étagères à hauteur limitée permettant l'accès et la vision du contenu.
▪ Prévoyez des distributeurs placés à bonne hauteur d'utilisation et de rechargement.

▪ *Voir § 3.11 « Le nettoyage et la désinfection ».*

▪ *Voir § 3.1 « Les sols ».*

Pour les autres situations dangereuses, reportez-vous au chapitre 3.

4.10 Les locaux et zones à déchets

Les principaux risques encourus dans cette unité de travail sont liés aux machines, aux manutentions, aux ambiances physiques (humidité...), à la contamination biologique, aux chutes et aux coupures.

Recherchez vos situations dangereuses

▪ Avez-vous organisé vos locaux à déchets ?

▪ Les conteneurs à ordures sont-ils difficiles à déplacer ?



▪ Le nettoyage des conteneurs est-il prévu de manière à limiter les risques ?

▪ Stockez-vous des fûts d'huile de friture à recycler ?

▪ Utilisez-vous une presse à cartons et/ou un compacteur à déchets ?

Propositions d'actions

- Rangez (zone dédiée et identifiée pour chaque type de collecteur) et nettoyez régulièrement le local. Il doit être de taille suffisante pour le tri séparé si celui-ci est pratiqué.
- L'accès aux bennes doit être facilité tant pour le personnel qui apporte les déchets que pour celui qui évacue les bennes.

- Au remplissage, ne surchargez pas les conteneurs afin de faciliter leur mobilité.
- Lors de l'achat de conteneurs, portez attention au choix des roulettes (adéquation entre la roulette et le revêtement de sol, le poids à déplacer...).
- Remplacez les roulettes des conteneurs existants si elles ne sont pas adaptées. Prévoyez la maintenance de ces roulettes.
- Mettez à disposition des équipements appropriés (chaussures, gants de manutention...) et assurez-vous que le personnel les porte.
Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».

- Prévoyez un espace contenant le matériel nécessaire, dédié à cette activité.
- Élaborez un mode opératoire permettant d'éviter l'excès d'éclaboussures et la production d'aérosols (risque biologique).
- Mettez à disposition des équipements appropriés (gants, bottes, tabliers ou vêtements étanches, lunettes, masques...) et assurez-vous que le personnel les porte.
Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».

- Prévoyez une zone ou un local dédié à ce stockage.
- Facilitez-en l'accès (transport de bac d'huile liquide).
- Stockez les fûts au-dessus d'un bac permettant la rétention de l'huile en cas de fuite ou de renversement.
- Facilitez également l'enlèvement des fûts d'huile à recycler.

Voir § 3.5.1 « Les machines et les appareils ».

- Prévoyez leurs vérifications par une personne qualifiée tous les 3 mois et le report des résultats dans le registre de sécurité.
- Rappelez au personnel l'importance du respect des consignes d'utilisation (dissociation du remplissage et du compactage) et du port des équipements de protection.
Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».

Pour les autres situations dangereuses, reportez-vous au chapitre 3.

Publications INRS

- Prévention des risques en zone de compactage. ED 124
- Principales vérifications périodiques. ED 828

4.11 Les locaux sociaux et administratifs

Les principaux risques encourus dans cette unité de travail sont :

- pour les vestiaires et sanitaires du personnel : risques biologiques et risques liés aux ambiances physiques (chaud, froid, humidité...),
- pour les locaux administratifs : fatigue visuelle et troubles musculosquelettiques (TMS), mais aussi fatigue auditive et trouble de la concentration (bruit de téléphone, de conversations...).

Recherchez vos situations dangereuses

Propositions d'actions

Vestiaires/sanitaires du personnel	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Avez-vous un nombre suffisant d'installations sanitaires ? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prévoyez de créer les installations manquantes en veillant à ce qu'elles ne communiquent pas directement avec les locaux de travail et qu'elles soient correctement ventilées et chauffées. ▪ Prévoyez que certaines installations soient accessibles et équipées pour les personnes à mobilité réduite.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vos sanitaires sont-ils suffisamment équipés ? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prévoyez des lavabos à commande non manuelle et alimentés en eau chaude et froide. ▪ Installez des distributeurs d'agent lavant. Mettez à disposition des essuie-mains à usage unique (distributeurs approvisionnés régulièrement). ▪ Prévoyez une organisation pour éviter la rupture de stock (pour les agents lavants, les essuie-mains, le papier hygiénique...).
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vos sanitaires sont-ils correctement entretenus ? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Maintenez toutes les installations sanitaires en parfait état de propreté (respect du plan de nettoyage) et d'utilisation (réparation des dysfonctionnements).
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Avez-vous des locaux vestiaires et un nombre d'armoires suffisants pour l'ensemble du personnel ? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prévoyez, si nécessaire, de créer ou d'agrandir les locaux des vestiaires (hommes et femmes séparés) en veillant à ce qu'ils soient : <ul style="list-style-type: none"> – correctement chauffés et ventilés, – équipés d'un nombre suffisant d'armoires individuelles aérées, à double compartiment. Ce nombre doit tenir compte des éventuels intérimaires, stagiaires...
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Avez-vous un stock de tenues de travail et de chaussures permettant le respect de l'hygiène et du confort du personnel ? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prévoyez un stock de tenues de travail suffisant pour donner la possibilité au personnel d'en changer lorsqu'elles sont mouillées, humides ou sales. ▪ Il est conseillé d'installer des équipements permettant le séchage des vêtements, des chaussures, des bottes et des gants (sèche-bottes, sèche-gants, armoires spécifiques ventilées mécaniquement, armoires sèche-linge électriques...). <p><i>Voir § 7 « Les équipements de protection individuelle ».</i></p>
Salle de repos	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Avez-vous un espace dédié au repos des travailleurs ? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prévoyez un espace dédié au repos des travailleurs, éventuellement un espace de la salle à manger ou de la cafétéria, où ils pourront se retrouver au moment des pauses, si possible en commun pour favoriser les échanges entre les personnes des différents services dans une ambiance détendue.

Recherchez vos situations dangereuses

Propositions d'actions

Salle à manger pour le personnel

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">▪ Avez-vous un espace dédié à la prise de repas des travailleurs ? | <ul style="list-style-type: none">▪ Prévoyez un réfectoire spécifique ou réservez un espace de la salle à manger où le personnel pourra prendre son repas, si possible en commun pour favoriser les échanges entre les personnes des différents services. |
|--|---|

Locaux administratifs

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">▪ Les bureaux disposent-ils d'un éclairage naturel ? | <ul style="list-style-type: none">▪ Prévoyez des fenêtres donnant sur l'extérieur ainsi qu'un éclairage artificiel confortable pour le travail de bureau.
<i>Voir § 3.3.1 « L'éclairage ».</i> |
| <ul style="list-style-type: none">▪ L'aménagement des postes de travail sur écran génère-t-il des risques tels que fatigue visuelle, troubles musculosquelettiques (TMS) ? | <ul style="list-style-type: none">▪ Aménagez les postes de travail en respectant les règles en vigueur (éclairage, disposition des écrans, hauteur des postes de travail, choix du mobilier...). |

Pour les autres situations dangereuses, reportez-vous au chapitre 3.

Publications INRS

- Dossier web « Travail sur écran »
- L'aménagement des bureaux. Principales données ergonomiques. ED 23
- Mieux vivre avec votre écran. ED 922
- Le travail sur écran en 50 questions. ED 923
- Conception des lieux et situations de travail. ED 950

5. L'information et la formation des travailleurs

L'absence de formation est un facteur de risque d'accident ou de maladie professionnelle consécutif à la méconnaissance des bonnes pratiques de sécurité ou des règles de prévention. La formation à la sécurité fait partie de toute démarche globale de prévention. Outre son aspect obligatoire, la formation aide aussi à développer, chez tous les salariés, la conscience des risques et l'importance des mesures de sécurité, ce qui favorise la réduction des accidents et l'amélioration des conditions de travail.

Le Code du travail (articles R. 4141-1 à 20) fait obligation à l'employeur d'informer et de former les travailleurs à la sécurité lors de l'embauche et chaque fois que c'est nécessaire (après un accident ou une maladie). Elle constitue l'un des éléments de programme annuel de prévention des risques professionnels.

L'information sur les risques pour la santé et la sécurité des travailleurs, conçue en association avec le médecin du travail, doit porter sur :

- les modalités d'accès au document unique,
- les mesures de prévention,
- le rôle du service de santé au travail,
- les dispositions contenues dans le règlement intérieur,
- les consignes de sécurité et de premier secours.

La formation à la sécurité a pour objet d'instruire le travailleur des précautions à prendre pour assurer sa sécurité et celle des autres personnes travaillant dans l'établissement. Elle doit porter sur :

- les conditions de circulation dans l'entreprise,
- les conditions d'exécution du travail,
- la conduite à tenir en cas d'accident ou de sinistre.

Publications INRS

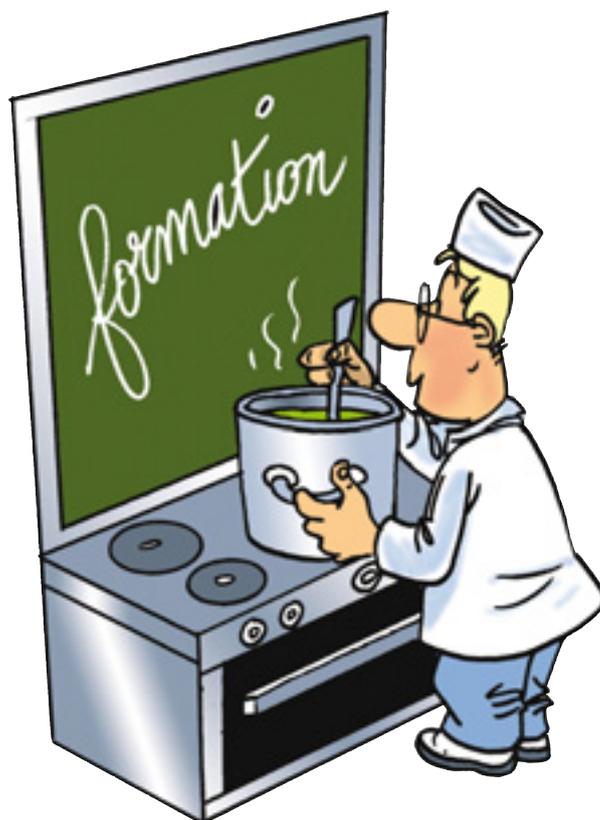
- Formation à la sécurité. Obligations réglementaires. ED 832
- L'accueil des intérimaires. Les conseils de Tip Top. ED 1477

Ainsi, pour **l'information** des nouveaux embauchés et du personnel temporaire, il convient de :

- prévoir une visite du site,
- leur remettre le guide de l'entreprise pour information,
- leur indiquer les circuits à emprunter en cas d'incendie et le rôle qu'ils pourraient avoir à jouer (guide ou serre-file), les lieux de rassemblement,
- les informer et leur indiquer toutes les consignes et règles de sécurité nécessaires à la réalisation de leur travail.

De plus, tout le personnel doit apprendre ou réapprendre périodiquement les règles de sécurité générales et particulières à son poste (et aux postes tenus en remplacement). Il est conseillé une **formation** comportant les modules suivants :

- connaissance des tâches,
- connaissance de l'environnement,
- connaissance des machines et de leurs dangers potentiels,
- initiation à l'ergonomie du poste de travail,
- apprentissage des gestes et postures facilitant le travail et protégeant la santé,
- utilisation des équipements de protection individuelle.



6. L'organisation des secours

Tout employeur est responsable de l'organisation des secours dans son entreprise. Il doit prendre l'avis du médecin du travail (article R. 4224-16 du code du travail). En cas d'urgence, tout retard ou défaut d'organisation des secours pourrait être fatal pour la ou les victimes et pourrait entraîner une sanction pénale.

Il est nécessaire d'afficher des consignes écrites sur la conduite à tenir en cas d'accident ou de malaise et en cas d'incendie: alerte des services de secours, emplacement des équipements de secours (trousse de secours, extincteurs...).

6.1 Les services de secours externes à l'entreprise

Affichez sur le lieu de travail les numéros des services d'urgence:

- 18: sapeurs-pompiers;
- 15: Samu (service d'aide médicale urgente);
- 112: numéro d'appel unique des secours existant sur toute l'Europe;
- médecin, pharmacie.

6.2 Les sauveteurs secouristes du travail

Il est conseillé de former au moins un sauveteur secouriste du travail, même dans les établissements de moins de 20 salariés.

Le code du travail (article R. 4224-15) rend obligatoire la formation de secouriste dans chaque atelier où sont effectués des travaux dangereux.

6.3 La trousse de secours

L'emplacement de la trousse de secours doit être connu du personnel. Sa composition doit être déterminée par l'employeur après avis du médecin du travail. Le contenu de cette trousse doit être régulièrement vérifié pour remplacer les produits manquants ou périmés.

À titre d'exemple, une trousse de secours peut contenir:

- des gants en vinyle stériles à usage unique;
- une solution antiseptique (exemple: dérivé chloré);
- des sachets de 5 compresses stériles (30 x 30 cm);
- des pansements adhésifs sous emballage;
- un rouleau de sparadrap hypoallergénique;
- une couverture de survie;
- des morceaux de sucre.



7. Les équipements et les moyens de protection individuelle

Conformément aux principes de prévention, il convient d'abord de chercher à éliminer ou réduire les risques. Lorsque des risques subsistent, la priorité doit être donnée à la protection collective, mais lorsque celle-ci s'avère insuffisante ou impossible, il faut alors utiliser des équipements de protection individuelle (EPI).

Après avoir évalué les risques, l'employeur a l'obligation d'apprécier les EPI nécessaires, appropriés aux risques à prévenir, aux conditions et caractéristiques particulières du travail et à la morphologie des travailleurs.

L'employeur doit mettre gratuitement les EPI appropriés à la disposition de tous les travailleurs (y compris temporaires), donner les informations nécessaires à leur utilisation, s'assurer qu'ils sont effectivement utilisés et en vérifier périodiquement le bon état.

Les EPI doivent être conformes à la réglementation fixant les exigences essentielles de sécurité lors de leur conception. Cette conformité est attestée par le marquage CE sur les équipements (ou sur leur emballage).

En matière d'EPI, l'obligation d'information de l'employeur se traduit par la rédaction de consignes. Il informe de manière appropriée les travailleurs :

- des risques contre lesquels le port d'EPI les protège,
- des conditions d'utilisation, notamment les usages auxquels l'équipement est réservé.

Les séances d'information sur les risques dans l'entreprise, avec ou par le médecin du travail, permettent aux travailleurs de participer à la démarche de prévention et de mieux comprendre la pertinence des conseils de prévention (au-delà des consignes et de l'obligation de porter les EPI).

Il est recommandé de faire figurer l'obligation du port des EPI dans le règlement intérieur. Celui-ci est obligatoire dans les établissements occupant au moins 20 salariés ; en-dessous de ce seuil, les établissements conservent la faculté de se doter d'un règlement intérieur.

Risques à prévenir

- Chute par glissade.
- Écrasement des pieds par chute d'objet ou heurt d'un obstacle.
- Brûlure des pieds et inconfort (pieds mouillés).
- Inconfort lié aux projections d'eau et aux ambiances humides, développement bactérien, mycoses...

Moyens de protection possibles

- Chaussures de sécurité à semelle antidérapante avec un coefficient de frottement supérieur ou égal à 0,15.
 - Chaussures de sécurité avec semelle antidérapante et embouts renforcés.
 - Mettre le pantalon par dessus les bottes pour que les produits liquides n'entrent pas dans celles-ci mais s'écoulent vers l'extérieur.
 - Tabliers imperméables, bottes, gants de plonge à manchettes longues (longueur totale d'environ 70 cm), pour éviter que l'eau rentre dedans lors du lavage en bac profond.
 - Installation d'équipements permettant le séchage des EPI (sèche-bottes, sèche-gants...) ou d'armoires spécifiquement ventilées pour les chaussures et les bottes (raccordées au réseau d'extraction, armoires sèche-linge électriques...).
 - Possibilité de changer de tenue et de chaussures dans la journée de travail (tenue et chaussures de sécurité pour la préparation, tenue et chaussures pour le service, tenue et chaussures ou bottes pour le nettoyage...).
 - Les vêtements de travail et les EPI sont à renouveler dès que nécessaire.
- Rappel: le port prolongé de bottes et de gants est déconseillé (macération, sudation favorisant l'irritation cutanée...). Après avoir ôté les gants, il est nécessaire de se laver les mains et de bien les sécher.*

Risques à prévenir

Moyens de protection possibles

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Intempéries, froid. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vêtements chauds « respirants » (passage chaud/froid), permettant une mobilité et une dextérité optimales, choisis selon l'indice IREQ d'isolement vestimentaire (<i>Required Clothing Insulation Index</i>). ▪ Imperméables, gants, bonnets, chaussures antidérapantes avec isolant thermique... ▪ Permettez à chacun d'ajuster sa protection en fonction de sa physiologie et de la tâche à effectuer.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Atteinte de l'appareil auditif (surdité, acouphènes...) et inconfort acoustique. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Protections auditives : casques antibruit, arceaux antibruit, bouchons d'oreilles moulés, bouchons d'oreilles réutilisables avec système de cordelette détachable qui évite toute chute et facilite leur enlèvement, bouchons d'oreille à usage unique...
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Atteinte des voies respiratoires (poussières, aérosols, émanation de produits toxiques...) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Masques de protection respiratoire.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Coupure lors du travail de la viande. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tablier de protection à mailles métalliques. ▪ Gant en cote de maille pour la main qui maintient la pièce de viande. ▪ Gant à maille tressée pour la main qui tient le couteau.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Blessures ou contamination lors de la manutention (coupures, piqûres...) des palettes, cageots, cartons, sacs poubelles, déchets, seringues (milieu hospitalier)... 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gants de manutention protégeant des coupures et des perforations.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Brûlures lors de la manipulation des produits surgelés. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gants imperm�eables avec un isolant thermique intérieur.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Brûlures lors de la manipulation de produits chauds, éclaboussures ou fuites de vapeur... 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gants de protection contre la chaleur à manches longues. ▪ Muffles de manutention en silicone.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Infections ou parasitoses. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gants de protection et rappel de la nécessité du lavage des mains après le retrait des gants.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Allergies au latex. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lors de l'achat des gants de protection, prendre en compte le risque d'allergie professionnelle aux agents constitutifs des gants. ▪ Choisissez des gants de protection : <ul style="list-style-type: none"> – soit pauvres en allergènes (non poudr�s), – soit pourvus d'un revêtement interne en matière synthétique, – soit intégralement en matière synthétique (vinyle, nitrile...).
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Irritation, brûlure ou affection respiratoire lors des opérations de nettoyage et notamment lors du mélange de produits. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gants, masques et lunettes lors de certaines opérations de nettoyage. 

Publications INRS

- Dossier web « Travail au froid »
- Risque chimique pendant les travaux de nettoyage. ED 59
- Les appareils de protection respiratoire. ED 98
- Des gants contre les risques chimiques. ED 112
- Les équipements de protection individuelle des yeux et du visage. Choix et utilisation. ED 798
- La démarche du couteau qui coupe. Pour en savoir plus sur l'affilage. ED 853
- La démarche du couteau qui coupe. Pour en savoir plus sur l'affûtage. ED 854
- La démarche du couteau qui coupe. Pour mieux choisir ses couteaux. ED 855
- Les équipements de protection individuelle de l'ouïe. Choix et utilisation. ED 868
- Pourquoi porter des gants et comment ôter les gants souillés. ED 883
- Nettoyage et désinfection. Un couteau qui garde son pouvoir de coupe pour réduire les TMS. ED 939
- Les articles chaussants de protection. Choix et utilisation. ED 994
- Quand la main choisit son gant. DV 0238
- Allergies aux gants médicaux : une liste de gants disponibles sur le marché français. Dossier médico-technique. TC 65.
Documents pour le médecin du travail.

A. Principaux indicateurs des accidents du travail avec arrêt

Parmi les indicateurs fréquemment utilisés pour caractériser les accidents du travail avec arrêt, on trouve :

■ L'indice de fréquence (IF)

L'indice de fréquence des accidents avec arrêt représente le nombre d'accidents du travail avec arrêt pour 1000 salariés.

$$IF = \frac{\text{Nombre d'accidents avec arrêt} \times 1000}{\text{Nombre de salariés}}$$

■ Le taux de fréquence (TF)

Le taux de fréquence des accidents avec arrêt indique le nombre d'accidents du travail avec arrêt par million d'heures travaillées.

$$TF = \frac{\text{Nombre d'accidents avec arrêt} \times 1000000}{\text{Nombre d'heures travaillées}}$$

■ L'incapacité temporaire de travail (ITT)

C'est une incapacité consécutive à un accident du travail, de trajet ou à une maladie professionnelle occasionnant un arrêt de travail d'au moins 24 heures.

■ L'incapacité permanente partielle (IPP)

C'est une incapacité permanente consécutive à un accident du travail, de trajet, ou à une maladie professionnelle. Elle est évaluée avec un taux d'incapacité permanente qui entraîne l'attribution d'une indemnité en capital si le taux est inférieur à 10% ou d'une rente s'il est égal ou supérieur à 10%.

Les indicateurs les plus couramment employés pour caractériser la gravité des accidents avec arrêt sont :

■ Le taux de gravité (TG)

Le taux de gravité des accidents du travail avec arrêt exprime le nombre de journées de travail perdues pour 1000 heures travaillées.

$$TG = \frac{\text{Nombre de journées de travail perdues} \times 1000}{\text{Nombre d'heures travaillées}}$$

■ L'indice de gravité (IG)

L'indice de gravité des incapacités permanentes est la somme de ces taux d'incapacité, attribués au titre des séquelles résiduelles, par million d'heures travaillées.

$$IG = \frac{\text{Somme des taux d'incapacité permanente} \times 1000000}{\text{Nombre d'heures travaillées}}$$

B. Calcul des taux de cotisation

■ **Le taux brut** se calcule à partir du montant total des prestations versées en réparation des accidents du travail et des maladies professionnelles, rapporté à la masse salariale des trois dernières années connues.

$$\text{Taux brut} = \frac{\text{Montant des prestations des 3 dernières années connues}}{\text{Masse salariale des 3 dernières années connues}} \times 100$$

Les différents éléments pris en compte pour le calcul de ce taux brut sont indiqués dans le compte employeur qui est envoyé annuellement à chaque établissement soumis à la tarification mixte ou individuelle.

■ **Le taux net** est constitué par le taux brut affecté des trois majorations suivantes :

- la majoration forfaitaire M1 correspondant à la couverture des accidents du trajet,
- la majoration M2 couvrant les frais de rééducation professionnelle, les frais de gestion et l'alimentation de fonds spécifiques,
- la majoration M3 couvrant les dépenses correspondant aux compensations inter-régimes (SNCF, mines...).

Le taux net s'obtient selon la formule suivante :

$$\text{taux net} = \text{taux brut} + M1 + [(\text{taux brut} + M1) \times M2] + M3$$

Par exemple, selon l'arrêté du 18 décembre 2008 fixant les majorations visées à l'article D. 242-6-4 du code de la Sécurité sociale pour l'année 2009 :

$$M1 = 0,27\%$$

$$M2 = 0,38\%$$

$$M3 = 0,62\%$$

Pour un taux brut de 4%, le taux net correspondant est :

$$\text{taux net} = 4 + 0,27 + [(4 + 0,27) \times 0,38] + 0,62 = 6,5126\%,$$

soit un taux net notifié de 6,51%.

Le taux net est notifié en début d'année à chaque établissement par les CRAM, CARSAT ou CGSS.

Lorsque le coût des accidents du travail et des maladies professionnelles conduit à une importante augmentation ou diminution du taux net, alors le taux net notifié est soumis à un « écrêtage » tenant compte du taux de l'année précédente.

C. Modes de tarification

Trois modes de tarification sont applicables en fonction de l'effectif moyen de l'entreprise.

■ La tarification individuelle : taux réel

Sont soumis à cette tarification :

- les établissements dont l'effectif habituel de salariés est au moins égal à 200 lorsque ces établissements constituent par eux-mêmes une entreprise,
- les établissements relevant d'une même entreprise lorsque l'effectif global habituel de salariés de ladite entreprise est au moins égal à 200.

Le taux appliqué est le taux net déterminé à partir des éléments propres à chaque établissement.

■ La tarification collective : taux collectif

Cette tarification est celle qui s'applique sur le plan national à une activité professionnelle ou à un groupe d'activités professionnelles.

Sont soumis à cette tarification :

- tous les établissements occupant moins de 10 salariés si ces établissements constituent par eux-mêmes une entreprise,
- tous les établissements relevant d'une même entreprise lorsque l'effectif global habituel de salariés de ladite entreprise est inférieur à 10 salariés.

Les taux collectifs sont déterminés suivant les mêmes règles que les taux individuels mais les références, au lieu d'être individuelles, sont collectives.

■ La tarification mixte : taux mixte

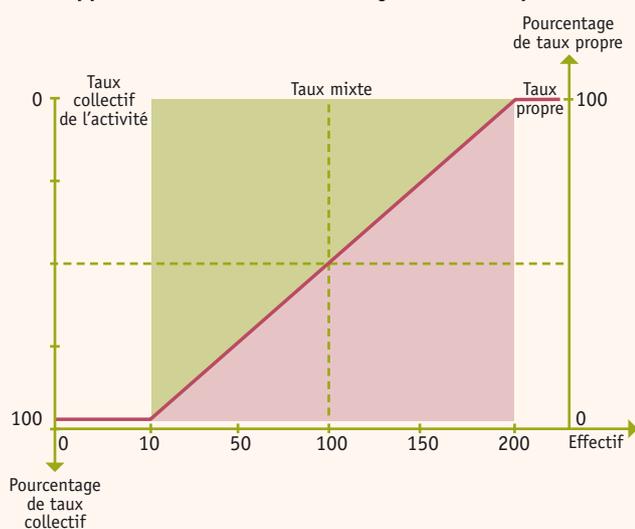
Sont soumis à cette tarification les établissements relevant d'entreprises occupant habituellement de 10 à 199 salariés.

Le taux mixte est la somme de deux éléments :

- une fraction du taux propre à l'établissement, calculé comme si la tarification individuelle lui était applicable,
- une fraction du taux collectif fixé pour l'activité dont relève l'établissement.

Si E est l'effectif global de l'entreprise, la fraction du taux propre à l'établissement est égale à $(E - 9)/191$ et la fraction du taux collectif est : $1 - [(E - 9)/191]$.

Taux applicables selon l'effectif moyen de l'entreprise



Remarque : des règles particulières de tarification existent pour l'Alsace et la Moselle.

■ Les minorations et les majorations

Les cotisations peuvent être affectées de majorations (cotisations supplémentaires) ou de minorations (réductions) selon que les établissements présentent des risques exceptionnels ou ont pris des mesures susceptibles de diminuer la gravité et la fréquence des accidents.

D. Exemple d'unités de travail

Selon la taille et l'activité de l'établissement, il peut s'avérer utile de détailler plus ou moins le découpage des unités. On peut réaliser, par exemple, une fiche pour les locaux de stockage ou une fiche pour l'activité du magasinier.

1. Circulations – accès

- 1.1 Extérieur : livraisons, personnels, clients, visiteurs...
- 1.2 Intérieur : produits, déchets, personnels, clients, visiteurs...

2. Réception des livraisons

- 2.1 Local réception – quai
- 2.2 Bureau magasinier
- 2.3 Circulations des produits
Magasins et stockages
- 2.4 Stocks produits secs : épicerie, produits d'entretien, consommables jetables (serviettes, gobelets...), vaisselle et petits équipements...
- 2.5 Chambres froides : légumes, BOF, viandes, surgelés, boissons...

3. Préparations préliminaires

- 3.1 Décartonnage
- 3.2 Déconditionnement
- 3.3 Légumerie

4. Préparations froides

- 4.1 Entrées et plats froids
- 4.2 Entremets, fromages et desserts

5. Cuisine

- 5.1 Élaboration et cuisson viandes et légumes
- 5.2 Boucherie
- 5.3 Pâtisserie
- 5.4 Plonge batterie

6. Distribution directe (liaison chaude)

- 6.1 Liaison cuisine/rampes de distribution
- 6.2 Liaison préparations froides/rampes de distribution
- 6.3 Rampes de distribution et îlots
- 6.4 Caisses
- 6.5 Salle(s) à manger
- 6.6 Cafétéria ou coin-café

ou 6. Expédition – distribution (liaison froide)

- 6.1 Refroidissement rapide
- 6.2 Conditionnement
- 6.3 Expéditions – livraisons satellites
- 6.4 Réception satellites
- 6.5 Salle(s) à manger ou offices satellites
- 6.6 Retour camions/retour contenants
- 6.7 Nettoyage/désinfection des moyens de transport et contenants

7. Laverie vaisselle

- 7.1 Appro/convoyage et lavage vaisselle sale
- 7.2 Stockage et distribution vaisselle propre
- 7.3 Gestion des déchets (tri et évacuation)

8. Locaux et zones à déchets – stockage, évacuation

9. Locaux sociaux et administratifs

- 9.1 Vestiaires/sanitaires – salle de repos
- 9.2 Bureaux – salles de réunion

10. Nettoyage et désinfection*

11. Entretien et maintenance*

- 11.1 Entretien et maintenance des bâtiments et des locaux
- 11.2 Entretien et maintenance des équipements et des machines

* Le nettoyage et l'entretien peuvent être des unités de travail à part entière, surtout si ces activités sont sous-traitées, l'évaluation des risques sera alors faite avec le personnel concerné. Ces activités peuvent aussi faire partie des questions à examiner dans chaque unité de travail. L'important est que les personnes en charge de ces activités soient présentes lors de l'évaluation des risques pour témoigner de leur vécu au travail et de leur perception des risques.

E. Quelques repères pour l'organisation du travail

Cas des cuisines de restauration collective en distribution directe (liaison chaude)

■ **Principe essentiel : l'équilibrage de la charge de travail entre les postes (les personnes)** pour limiter les risques de TMS et les risques de conflits interindividuels.

Sachant que la journée est répartie en 3 étapes principales :

- préparation/cuisson : de 7 h/8 h à 11 h 30,
- distribution/service/laverie : de 11 h 30 à 14 h,
- nettoyage/remise en état : de 14 h à 15 h 30 /16 h 30.

1. Les postes de travail sont constitués de tâches à réaliser à chacune de ces étapes. Un descriptif de poste détaillé est remis à chaque personne affectée à ce poste de façon permanente ou occasionnelle. Les tâches à réaliser lors des principales situations dégradées (pannes, événements) sont indiquées.

2. Les postes sont variés le plus possible, alternant les tâches « mécaniques » en zone « sale » avec des tâches plus valorisantes en lien avec la clientèle.

Par exemple, la personne affectée aux préparations préliminaires (décartonnage/légumerie) le matin peut être affectée au service (repas ou cafétéria), puis au nettoyage de la zone de distribution.

3. En cas d'impossibilité de répartition de ces tâches, une alternance peut être envisagée entre deux postes (par semaine, quinzaine ou mois).

Par exemple : le poste « préparations préliminaires + service + nettoyage de la zone de distribution » peut alterner avec un poste : « préparations préliminaires + laverie vaisselle + nettoyage des parties communes (couloirs, entrée...) ».

■ **Le principe de l'alternance des tâches au sein des services** permet également de limiter les risques :

- dans l'équipe « préparations préliminaires », on peut alterner les tâches de décartonnage, déconditionnement, légumerie, approvisionnement des services... selon les jours de la semaine, la semaine ou la quinzaine,
- dans l'équipe « cuisson », on peut alterner les cuissons de légumes, viandes, autres (entrées chaudes, soupe, régime...) d'une semaine à l'autre,
- dans l'équipe « distribution/service », l'alternance est possible entre postes face au client et poste de réapprovisionnement « arrière »,
- dans l'équipe « laverie vaisselle », une rotation systématique et quotidienne peut être mise en place en raison de la pénibilité des tâches. Cette situation est également améliorée par l'alternance de postes (laverie/service aux clients),
- dans l'équipe « plonge batterie », l'alternance des tâches peut se faire entre postes de cuisine et/ou de magasin selon les jours ou au sein de la journée.

■ **Le principe du nettoyage par chaque personne des outils et des espaces qu'elle a utilisés** (logique du travail) est indispensable dans toutes les équipes pour justifier l'intérêt de la tâche et préserver l'équité. Pour le nettoyage des espaces/locaux en fin de journée, l'affectation peut se faire en rotation dans chaque service.

■ **La prise des pauses et du repas en même temps** et, si possible en un même lieu, favorise les échanges et l'esprit d'équipe (sous réserve de conserver une souplesse).

La pratique du repas pris après le service qui permet de relâcher la pression est répandue. Elle a pour corollaire une matinée très dure, tendue, en pression, source de stress, de conflits, d'incidents, d'accidents. De plus, une longue période de travail intensifiée par la peur d'être en retard ou de subir des aléas, suivie du « coup de feu » du service, est très fatigante ; aussi, la pause repas après le service est bien réparatrice mais « coupe les jambes » et rend difficile la reprise pour les tâches de remise en état.

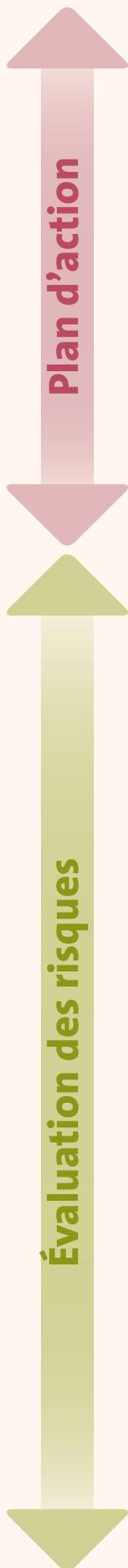
Il est préférable de **prendre le repas en milieu de journée** et, de préférence, juste avant le service. Une courte pause dans la matinée et une courte pause après le service permettent de récupérer des efforts. Ces temps de repos répartis dans la journée servent de repère temporel pour le déroulement du travail et sont indiqués dans les descriptifs de poste.

■ Pour garantir le bon fonctionnement, l'équilibrage de la charge de travail entre postes se fait **en présence et avec les personnes concernées**.

■ Il convient de ménager quelques postes « allégés » (ou allégeables sur une courte période) pour les femmes enceintes, les personnes handicapées ponctuellement (retour de maladie ou après un accident). Leur nombre est à calculer en fonction des caractéristiques de la population employée : âge, sexe, état de santé... (en lien avec le médecin du travail).

■ Évitez la sous-traitance ou bien définissez précisément les champs d'action et tâches à réaliser afin de réduire les sources de conflits.

F. Exemple de document unique



Unité de travail: **Légumière**
 Date d'évaluation : 20 mai 2009
 Rédacteur(s) : M. Dupont

Identification des risques				Classement du risque			Mise en œuvre des actions			Suivi	
Tâches ou descriptions des phases de travail	Dangers et facteurs de risques	Conditions d'exposition	Risque	Description des mesures existantes : ou non (NS)	Évaluation des risques		Classement des risques (de 1 à 16 dans l'exemple)	Mesures de protection et de prévention à mettre en place	A (faire) réaliser		Suivi et résultats
					Gravité	Probabilité			Par	Pour le	
Préparation légumes frais	Couteaux	Épluchage, découpe...	Coupures	Couteaux adaptés (S) Rangement inapproprié (NS)	Moyenne	Probable	Classe 6	Armoire de rangement accessible, ou aimant sur un mur, ou...	Gérant	Avant sept. 2009	Armoire installée le 21 juillet 2009 par équipe entretien

Fait le : _____ Le chef d'établissement : _____

G. Les représentants de la restauration collective

■ Le Comité de coordination des collectivités (CCC)

Le CCC est le porte-parole de la **restauration collective en gestion directe** auprès des Pouvoirs publics. Il fédère, conseille et informe les professionnels de la restauration collective à caractère social.

Il est présent, entre autres, dans les travaux du Conseil national de l'alimentation, au Comité stratégique du programme national Nutrition et Santé, au Grand Conseil d'orientation de l'Agence bio, à Restauguide pour l'élaboration du guide des bonnes pratiques d'hygiène, au sein des interprofessions de l'alimentaire (INTERBEV, INAPORC, INTERFEL), auprès des ministères pour les évolutions réglementaires (GEMRCN), à l'association Adicare du professeur Cabrol, avec l'ensemble des interprofessions et fédérations dans les réflexions sur les innovations produits, aux salons Equip'Hôtel et SIRHA.

Il organise le concours Gargantua et le Mondial des chefs, les Assises nationales de l'alimentation et de la restauration collective en gestion directe et la journée des collectivités à l'espace Champerret.

La restauration en gestion directe représente 61 % du marché en 2008 ce qui correspond à 2,2 milliards de repas annuels, répartis sur environ 45 000 restaurants et 230 000 salariés.

■ Le Syndicat national des entreprises de restauration et services (SNERS)

Le SNERS a vocation à rassembler les sociétés de **restauration collective concédée à taille humaine**, désireuses de pouvoir peser sur l'avenir de leur profession et soucieuses d'échanges constructifs et réciproques. Il informe ses adhérents sur toutes les évolutions réglementaires liées aux activités de restauration collective.

Le SNERS a notamment pour mission d'être le représentant de ses adhérents auprès des grands décideurs et des collectivités. Ainsi, il participe, entre autres, aux travaux du Conseil national de l'alimentation, du GEMRCN, de l'IGD... Il regroupe une cinquantaine de sociétés de restauration collective représentant plus de 10 000 salariés et un chiffre d'affaires consolidé d'environ 650 millions d'euros.

■ Le Syndicat national de la restauration collective (SNRC)

Le SNRC regroupe 31 sociétés de restauration collective représentant 87 % de la **restauration collective concédée**. Ces sociétés emploient 70 000 salariés répartis sur 11 000 restaurants.

Le SNRC a pour objectif de définir une politique générale de la profession au plan nutritionnel, social... Il représente la profession auprès des Pouvoirs publics, des instances officielles et des syndicats de salariés. Il développe des relations suivies avec les professionnels de l'agroalimentaire et conseille ses adhérents dans tous les domaines, juridiques et sociaux et sur l'évolution de la réglementation.

La sécurité des collaborateurs est une priorité pour le SNRC, d'autant plus que la caractéristique de la profession est de faire travailler les salariés avec un matériel fourni et maintenu en conformité par les clients. La sécurité est l'un des éléments de base de la politique sociale du SNRC.

■ Le Syndicat national de la restauration publique organisée (SNRPO)

H. Abréviations

- **AT** : accident du travail
- **ATEX** : atmosphères explosives
- **CACES** : certificat d'aptitude à la conduite en sécurité
- **CHSCT** : comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail
- **DATI** : dispositif d'alarme pour travailleur isolé
- **DIUO** : dossier d'intervention ultérieure sur l'ouvrage
- **DP** : délégué du personnel
- **DRP** : direction des risques professionnels
- **DRT** : direction des relations du travail
- **DRPCE** : document relatif à la protection contre les explosions
- **DTA** : dossier technique amiante
- **EPI** : équipement de protection individuelle
- **ERP** : établissement recevant du public
- **EvRP** : évaluation des risques professionnels
- **FCOS** : formation continue obligatoire de sécurité
- **FIMO** : formation initiale minimale obligatoire
- **HACCP** : *hazard analysis critical control point* (analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise)
- **IF** : indice de fréquence
- **IG** : indice de gravité
- **IPP** : incapacité permanente partielle
- **IREQ** : *required clothing insulation index* (niveau d'isolement requis des vêtements)
- **ITT** : incapacité temporaire de travail
- **MP** : maladie professionnelle
- **PIRL** : plate-forme individuelle roulante légère
- **PME** : petite et moyenne entreprise
- **PMI** : petite et moyenne industrie
- **PTAC** : poids total autorisé en charge
- **REI** : résistant au feu, étanche aux gaz et isolant thermique
- **RIA** : robinet d'incendie armé
- **TF** : taux de fréquence
- **TG** : taux de gravité
- **TMS** : trouble musculosquelettique
- **UV** : ultra-violet

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 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 76
offredoc@carsat-auvergne.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. 03 80 70 51 32
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 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

(18 Cher, 28 Eure-et-Loir, 36 Indre,
37 Indre-et-Loire, 41 Loir-et-Cher, 45 Loiret)
36 rue Xaintrailles
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
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.palmont@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
prevention-rp@cgss-guyane.fr

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

Dédié à l'exploitation des établissements de restauration collective, ce document s'adresse aux chefs d'entreprises employeurs, exploitants et gérants, ainsi qu'aux autres acteurs de la prévention des risques professionnels (CHSCT, médecins du travail, inspecteurs du travail, préventeurs de la Sécurité sociale...).

Il a pour objectif de les aider à identifier les risques professionnels dans leurs établissements afin qu'ils puissent mettre en place des moyens de prévention.

Il présente :

- les enjeux de la prévention des risques professionnels sur les plans réglementaire, humain et financier,
- un rappel de la démarche d'évaluation des risques dans laquelle s'inscrit l'étape du repérage des dangers,
- une aide au repérage des situations dangereuses : celles communes aux unités de travail (sols, énergies...) d'une part, et celles spécifiques à chaque unité de travail (stockage, cuisson...) d'autre part. Cette aide est présentée sous forme de séries de questions, assorties de propositions d'actions 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
www.inrs.fr • info@inrs.fr

Édition INRS ED 6075

2^e édition • septembre 2015 • 2 000 ex. • ISBN 978-2-7389-2192-5

