

RESTAURATION RAPIDE



Prévenir les risques professionnels

Les métiers de la restauration rapide exposent les salariés à des risques professionnels de diverses natures : douleurs aux dos et aux articulations, blessures, chutes, accidents de la route... Voici des ressources pour mieux comprendre ces risques, mieux les prévenir et réaliser votre document unique d'évaluation.

Les principaux risques professionnels

RISQUES ET/OU CONSÉQUENCES SUR LA SANTÉ	ORIGINES
Douleurs au dos et aux articulations	- Absence d'équipements d'aide à la manutention (diable, transpalette électrique, tables ou chariots mobiles, etc.) ou équipements inadaptés. - Zones de réception et de stockage inaccessibles aux aides à la manutention. - Aménagement inadapté des espaces de vente ou de la cuisine (accès aux produits et aux équipements, espaces de travail et de circulation). - Postures contraignantes lors de la mise en vitrine.
Blessures, coupures ou brûlures	- Fours et matériels de cuisson (friteuses, rôtissoires...) inadaptés ou non conformes. - Ustensiles sans isolation thermique (manches, poignées, etc.). - Couteaux mal entretenus (effilage) ou mal rangés. - Manque d'équipement de protection individuelle (gants de protection). - Formation insuffisante du personnel.
Chutes	- Sols glissants. - Espaces de stockage et de circulation encombrés. - Eclairage insuffisant dans les escaliers et les réserves.
Accidents de la route en livraison	- Itinéraires inconnus ou insuffisamment préparés. - Défaut d'entretien des véhicules (éclairage, clignotants, feux stop, freins...). - Utilisation des écrans et du téléphone en phase de conduite. - Manque d'équipement de protection individuelle (pour les livreurs en deux roues : casque, gants, gilet air bag).

Passez à l'action !

Les risques professionnels ne sont pas une fatalité. Certaines mesures de prévention permettent de protéger la santé et la sécurité des travailleurs.

Quelques exemples

Mettez en œuvre des mesures de prévention

- **Supprimez ou réduisez le danger.**
Exemple : supprimer les dénivelés
- **Mettez en place des mesures de protection collective.**
Exemple : sécuriser les escaliers avec des mains-courantes
- **Utilisez des équipements de protection individuelle si les autres mesures ne suffisent pas à réduire les risques.**
Exemple : fournir et faire porter des gants de protection adaptés
- **Formez et informez les salariés sur les risques et leur prévention.**

Prévenir les douleurs au dos et aux articulations

- Limitez les ports de charges et choisissez des équipements adaptés
- Utilisez des moyens d'aide à la manutention (tire-palette, chariots, etc.).
- Organisez les flux et les espaces de stockage afin de limiter le port de charge.
- Mettez à disposition des tables ajustables, réglables en hauteur.
- Organisez l'espace (vente, cuisine) de façon à optimiser et à faciliter les déplacements (proximité des équipements et marchandises, espaces de travail et de circulation correctement dimensionnés et non encombrés).
- Réduisez la profondeur des étals et utilisez des étals à glissières.

Prévenir les risques de blessures en cuisine

- Égouttez convenablement les aliments avant de les plonger dans la friteuse afin d'éviter toute projection d'huile bouillante.
- Veillez à ce que le niveau de l'huile reste inférieur au niveau maximum indiqué
- Choisissez des fours équipés de doubles parois.
- Fournissez et faites porter des gants de protection adaptés à la tâche.
- Vérifiez le bon aiguisage des couteaux, formez les salariés.

Prévenir les risques de chutes

- Supprimez les dénivelés.
- Réparez régulièrement les zones dégradées.
- Veillez à laisser les sols propres, secs et dégagés.
- Installez un revêtement de sol facilement nettoyable et antidérapant.
- Sécurisez les escaliers : main courante et bandes antidérapantes en nez de marche, éclairage automatique.

Prévenir les accidents de la route

- Identifiez et faites emprunter les itinéraires les plus sûrs.
- Planifiez les déplacements pour avoir le temps nécessaire pour conduire en sécurité.
- Faites vérifier par le conducteur, avant chaque utilisation, les équipements de sécurité des cyclomoteurs, vélos etc. (éclairage, clignotants, feux de stop, freins, etc.).
- Équipez les livreurs de vêtements de sécurité adaptés, certifiés CE (casque, gants, veste, pantalon, chaussures, gilet airbag).
- Organisez le travail pour éviter l'utilisation des écrans et du téléphone, même en kit main libre, proscrivez leur utilisation pendant la conduite.

SAV-16-65-ImageStudyrama-INRS-JM-28092022