

RESTAURATION TRADITIONNELLE



Prévenir les risques professionnels

Les activités de la restauration traditionnelle exposent les salariés à des risques professionnels de diverses natures : chutes, coupures, stress... Voici des ressources pour mieux comprendre ces risques, mieux les prévenir et réaliser votre document unique d'évaluation.

Les principaux risques professionnels

Chutes

- Sols glissants.
- Espaces de stockage et de circulation encombrés.
- Escaliers non sécurisés, sans main courante ou nez de marche antidérapant
- Éclairage insuffisant dans les escaliers et les réserves
- Pression temporelle (« coup de feu »)

Coupures

- Essuyage manuel des verres
- Couteaux mal entretenus (affûtage) ou mal rangés
- Manque d'équipements de protection individuelle (gants de protection)
- Formation insuffisante du personnel

Douleurs au dos et aux articulations

- Absence d'équipements d'aide à la manutention (diables, transpalettes électriques, tables ou chariots mobiles, etc.) ou équipements inadaptés
- Zones de réception et de stockage inaccessibles aux aides à la manutention
- Rangement des produits et des matériels insuffisamment organisé
- Poste de plonge inadapté (profondeur des bacs de plonge nécessitant de travailler le dos voûté)

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 : mettez au rebut les couteaux en mauvais état.
- **Mettez en place des mesures de protection collective.**
Exemple : posez un revêtement sur les marches et entretenez-le, ou installez des nez de marche antidérapants et visibles, afin que les marches ne soient pas glissantes.
- **Utilisez des équipements de protection individuelle si les autres mesures ne suffisent pas à réduire les risques.**
Exemple : fournissez et faites porter des gants anti coupures (gants en fibres) pour la découpe et l'épluchage des légumes.
- **Formez et informez les salariés sur les risques et leur prévention.**

Chutes dans les escaliers

- Posez un revêtement sur les marches et entretenez-le, ou installez des nez de marche antidérapants et visibles, afin que les marches ne soient pas glissantes.
- Installez un système d'éclairage suffisant dans les zones concernées.
- Installez au moins une main courante (une de chaque côté si possible).

Chutes en cuisine et en salle

- Optez pour des chaussures de type SRC répondant à la norme NF EN ISO 20345 « Équipements de protection individuelle. Chaussures de sécurité ».
- Veillez à ce que l'inscription « SRC » figure sur les chaussures, de manière lisible et indélébile.
- Fournissez ce type de chaussures à tous les salariés qui travaillent en cuisine, y compris aux « extras ».
- Donnez l'exemple en les portant vous-même.

Coupures avec des couteaux

- Mettez à disposition des couteaux adaptés aux tâches à réaliser (épluchage, découpe...) et en nombre suffisant.
- Veillez à ce que les couteaux (manche et lame) restent en bon état et soient régulièrement affûtés et aiguisés.
- Mettez au rebut les couteaux en mauvais état.
- Installez des rangements à couteaux clairement identifiés et simples d'accès, proches des plans de travail.
- Fournissez et faites porter des gants anti coupures (gants en fibres) pour la découpe et l'épluchage des légumes.

Coupures lors de l'essuyage des verres

- Remplacez votre lave-verres classique par un lave-verres intégrant ou associant un osmoseur pour déminéraliser l'eau qui arrive au lave-verres.
- Installez un adoucisseur en tête du réseau d'eau interne de l'établissement, si la dureté de l'eau le nécessite.
- Mettez à disposition des rehausse de fond pour la plonge.
- Organisez le rangement de vos produits et matériels.

8 solutions de prévention incontournables

Pour passer dès maintenant à l'action, voici 8 solutions concrètes à mettre en œuvre. Elles permettent de combattre rapidement et efficacement les principales causes d'accidents et de maladies qui touchent la profession.

Les partenaires sociaux des cafés, hôtels, restaurants, recommandent la mise en œuvre de ces 8 solutions dans tous les établissements. Recommandation R493 « Socle de prévention en restauration » adoptée le 5 octobre 2016.

1. Fournir des chaussures antidérapantes (type SRC) au personnel de cuisine
2. Sécuriser les escaliers en salle
3. Sécuriser les escaliers d'accès aux réserves
4. Supprimer l'essuyage manuel des verres en traitant l'eau ou en utilisant un lave-verres adapté
5. Maintenir les couteaux aiguisés et en bon état
6. Fournir et faire porter des gants anti coupures (gants en fibres) pour la découpe et l'épluchage des légumes
7. Mettre à disposition des plongeurs des rehausse permettant d'adapter la profondeur des bacs
8. Organiser le rangement des produits et matériels pour limiter les contraintes et efforts