

La restauration collective : les 4 principales familles de risques

A l'instar de toute activité de restauration, les risques professionnels sont particulièrement présents dans la restauration collective territoriale : chutes, coupures, brûlures, manutention, risque chimique lié à l'utilisation de produits d'entretien...

Ce document présente les principaux risques liés à cette activité ainsi que les moyens de prévention à mettre en œuvre afin de réduire ces risques.

• LES RISQUES LIES AUX DEPLACEMENTS

Risques Situations	Chute de plain-pied	Chute de hauteur	Accident de la circulation	Heurt avec agent/matériel
LIVRAISON				
Conduite rapide (heures de livraison)			X	
Charges mal arrimées dans le véhicule (déséquilibre)			X	X
CHARGEMENT DECHARGEMENT				
Hauteur du quai		X		
Manque de visibilité		X		X
CIRCULATION INTERNE				
Sols mouillés (après lavage) ou sols souillés	X			
Passages encombrés (chariot, cartons...)	X			X
Multiplication des déplacements	X			X

• Les principaux moyens de prévention

Humains

- Information – sensibilisation des agents sur les risques routiers.
- Sensibilisation sur le risque lié aux addictions ou conduites addictives .
- Surveillance médicale par le médecin de prévention.
- Suivi de la validité des permis.
- Consigne sur l'utilisation des véhicules.

Organisationnels

- Mise en place d'un carnet de bord au sein du véhicule.
- Entretien régulier des véhicules.
- Planification du travail (éviter l'urgence).
- Optimisation du stockage dans les véhicules (arrimage des charges).
- Mise en place d'ordres de mission (permanents ou ponctuels).

Techniques

- Éclairage suffisant.
- Chaussures antidérapantes.
- Portes automatiques ou battantes avec oculus à hauteur des yeux.
- Panneaux "attention sol mouillé".
- Trousse de secours.

• **LES RISQUES LIES AUX MATERIELS ET EQUIPEMENTS**

Risques	Brûlure thermique	Brûlure chimique	Coupure
Situations			
PRODUCTION			
Renversements ou projections de matières chaudes ou d'huiles	x		
Trancheuses, ciseaux, assiettes ébréchées, hachoirs, coupes légumes...			x
Four, sauteuse, barquette		x	
ENTRETIEN			
Emanation de vapeurs		x	
Manipulation de produits d'entretien (détergeant, détartrant...)		x	

☛ **Les principaux moyens de prévention**

Humains

- Surveillance médicale par le médecin de prévention.
- Formation à l'utilisation des différents équipements.
- Formation du personnel aux gestes de premiers secours.
- Sensibilisation au port des EPI.
- Suivi des vaccinations des agents.

Organisationnels

- Choix de machines conformes et munies de systèmes de protection.
- Mise en place d'une procédure d'élimination du verre brisé.
- Affichage des procédures de nettoyage sur les machines.
- Maintien en bon état des brûleurs et systèmes d'allumage.
- Surveillance des températures d'huile.
- Bon fonctionnement des thermostats.
- Eloignement de la friteuse des points d'eau et des flammes.
- Contrôle de la température de l'eau (robinets thermostatiques).
- Mise en place d'une organisation afin d'éviter le travail dans la précipitation.

Techniques

- Couteaux : normes de sécurité, maintenance des lames, rangement...
- EPI adaptés (gants, chaussures...).
- Système de protection sur les machines.
- Bacs de rétention (produits chimiques).
- Pompes doseuses (centrale de dilution).
- Local ventilé.
- Trousse de secours.

• **LES RISQUES LIÉS AUX MANUTENTIONS MANUELLES**

Risques Situations	Posture pénible	Port de charges
CUISINE		
Manipulation de marmites, de bacs gastro...	x	x
Décartonnage		x
PLONGE		
Nettoyage de la vaisselle		x
Rangement de la vaisselle		x
ENTRETIEN		
Port des seaux de ménage		x
Nettoyage du mobilier haut et bas	x	

☛ **Les principaux moyens de prévention**

Humains

- Formation sur la prévention des risques liés à l'activité physique (PRAP).
- Surveillance médicale par le médecin de prévention.

Organisationnels

- Rangement des produits lourds et/ou les plus souvent utilisés à hauteur de ceinture.
- Contrôle régulier de l'état des roulettes des chariots.
- Conditionnement en petits volumes (moins lourds).
- Organisation des livraisons pour permettre l'entraide.
- Remplissage modéré des poubelles.
- Evacuation des poubelles par chariot ou en binôme.

Techniques

- Outils d'aide à la manutention (diable, chariot, échelles de plats...).
- Utilisation de chariots à fond mobile et tables élévatrices.
- Maintien de la stabilité des éléments de stockage.
- Armoires traversantes.
- Appareils de cuisson basculants.

• **LES RISQUES LIÉS AUX AMBIANCES PHYSIQUES**

Risques	Bruit	Température	Eclairage
Situations			
CUISINE			
Hottes, parmentière/essoreuses, robots, plonge...	x		
Travail en zone froide (congélateur, laboratoire)		x	
Travail en zone chaude (utilisation de plaques, fours, marmites, plonge...)		x	
Zones avec éclairage faible ou éblouissement			x
REFECTOIRE			
Présence des enfants	x		

☛ **Les principaux moyens de prévention**

Humains

- Surveillance médicale par le médecin de prévention.
- Information/sensibilisation sur les risques liés au bruit.
- Formation à l'utilisation des protections auditives.

Organisationnels

- Maintenance régulière des équipements de travail.
- Traitement du bruit à la source et traitement acoustique des locaux.
- Vérification des systèmes de circulation d'air.
- Limitation des déplacements entre locaux à températures différentes.
- Limitation du travail à proximité de points chauds (four...) ou à défaut prévoir un apport d'air tempéré.
- Prise en compte du critère bruit dans l'achat de nouveau matériel.

Techniques

- Eclairage adapté aux travaux à effectuer.
- Eclairage uniforme.
- Protections auditives.
- Vêtements de travail adaptés.
- Entretien du bâtiment.
- Insonorisation des locaux.
- Mobilier limitant les reflets.
- Stores sur les fenêtres.