

La restauration traditionnelle

Prévention des risques professionnels

Dans le cadre du partenariat développé entre la Caisse nationale de l'assurance maladie (CNAM) et l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (UMIH), un groupe d'experts issus de la CNAM, de l'Institut national de recherche et de sécurité (INRS), de l'UMIH et des Caisses régionales d'assurance maladie (CRAM) de Midi-Pyrénées et du Sud-Est ont élaboré ce document.

Les fiches de bonnes pratiques qu'il contient ont été élaborées à partir des fiches correspondantes conçues par la commission "Ergonomie restauration traditionnelle" de la Société de médecine du travail de Midi-Pyrénées en collaboration avec le service prévention de la CRAM Midi-Pyrénées et la participation de professionnels de l'UMIH.



SOMMAIRE

La restauration traditionnelle : une activité à risques	4
Fiches de bonnes pratiques santé et sécurité au travail en restauration traditionnelle	6
1. Réception des matières premières	7
2. Stockage	8
3. Production froide et chaude	9
4. Service en salle	12
5. Plonge, nettoyage	13
Pour en savoir plus	15



LA RESTAURATION TRADITIONNELLE : UNE ACTIVITÉ À RISQUES

Dans les statistiques nationales, l'activité restaurant et café restaurant avec un indice de fréquence (nombre d'accidents avec arrêt pour 1000 salariés) de 63, se situe nettement au-dessus de la moyenne nationale de l'ensemble des activités qui a un indice de fréquence de 46 (année de référence 1998).

La prévention : un enjeu économique et social

Les coûts directement liés aux accidents du travail sont, en moyenne, de 2 300 euros par accident (le coût moyen d'un accident grave avec incapacité est de 61 000 euros, le coût d'un décès est de l'ordre de 400 000 euros). Ceci montre que le coût des accidents est un enjeu d'importance pour la restauration, son taux de cotisation découlant du nombre et de la gravité des accidents. Un effort collectif de prévention peut faire faire une économie sur les 34 millions d'euros versés annuellement par la profession.

Les pertes indirectes, en particulier le temps perdu par les salariés après un accident, la baisse de la production ou encore le coût de réparation du matériel endommagé peuvent être jusqu'à 3 fois plus importants (soit 6 900 euros pour un accident avec arrêt).

Ce coût indirect est supporté directement et intégralement par l'entreprise, quelle que soit sa taille.

Une situation dangereuse est une gêne dans le travail.

Elle est source de démotivation et de moindre productivité.

Elle a des conséquences sur le climat social.



Quels accidents ?

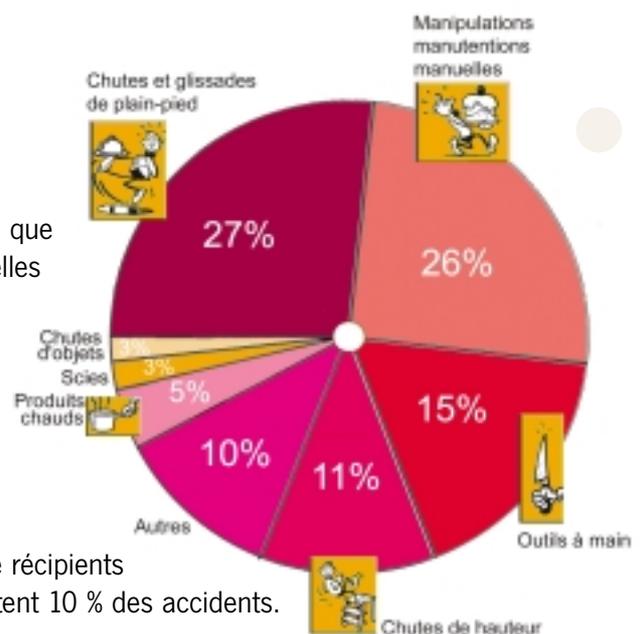
Type d'accident

Les chutes et glissades de plain-pied ainsi que les manipulations et manutentions manuelles représentent à elles seules plus de 50 % des accidents de la profession.

Les outils à main, des couteaux dans la grande majorité des cas, occasionnent 15 % des accidents.

Les chutes de hauteur, la manipulation de récipients chauds, les appareils de cuisine représentent 10 % des accidents.

Les 25 % d'accidents restants ont des causes diverses.



Type de blessure

Les accidents aux mains représentent près de la moitié des accidents.

Tous concernés



Le restaurateur a l'entière responsabilité de la sécurité dans son entreprise.

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.

Après analyse des situations de travail, il lui appartient de :

- mesurer les risques que l'on n'a pas pu supprimer,
- définir des priorités d'action de prévention,
- mettre en œuvre des solutions permettant de prévenir les accidents,
- et, au-delà, améliorer les performances de l'entreprise.

Les obligations du restaurateur



- évaluer les risques,
- déterminer les modes opératoires,
- fournir des équipements de travail normalisés et maintenus en état,
- informer et former les salariés.

Les obligations du salarié

- respecter les modes opératoires et les consignes d'utilisation des équipements de travail,
- signaler les pannes, anomalies et tout danger,
- utiliser les protections prévues,

L'analyse a priori des risques

Toute démarche préventive exige du chef d'entreprise une analyse a priori des risques.

Des ouvrages édités par l'INRS peuvent apporter une aide, par exemple : *Guide d'évaluation des risques* (référence ED 840), *Évaluation des risques professionnels - Questions-réponses sur le document unique* (référence ED 887), *Le point des connaissances sur... L'évaluation des risques professionnels* (référence ED 5018).

Nous présentons ci-après une méthode adaptée à la restauration traditionnelle permettant l'inventaire des principaux risques et proposant des axes d'action à partir de fiches de bonnes pratiques.



FICHES DE BONNES PRATIQUES SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL EN RESTAURATION TRADITIONNELLE

Ces fiches sont destinées à aider le restaurateur, dans le cadre de son projet d'entreprise, à analyser, évaluer les risques pour la santé et rechercher des améliorations.

Les numéros indiqués dans les losanges à droite des colonnes renvoient à la rubrique "Pour en savoir plus", à la fin du document, dans laquelle sont fournies des explications complémentaires et des références bibliographiques.

Il est recommandé de joindre ces fiches à celles du Guide de bonnes pratiques d'hygiène restaurateur.



1. RÉCEPTION DES MATIÈRES PREMIÈRES

QU'OBSERVER ?

QUE FAIRE ?

RISQUE SANTÉ

Manutentions

RISQUE SANTÉ

Nature et conditionnement des charges transportées

- Les cartons sont-ils encombrants ? Abîmés ?
- Les cageots sont-ils lourds ?

- Prévoir des moyens de manutention (diables, chariots, dessertes roulantes).
- Former aux bons gestes et aux bonnes postures.

1

Déplacements

- Le rangement se fait-il au bon endroit ?
- La réserve est-elle éloignée de la réception ?

- Réorganiser le mode de stockage pour réduire les déplacements ou les supprimer.

Glissades, chutes

RISQUE SANTÉ

État du sol

- Le sol est-il gras ? Mouillé ?
- Le sol est-il abîmé ?
- Le système d'évacuation des eaux de lavage est-il bouché ? Inexistant ?

- Nettoyer rapidement les salissures susceptibles de faire glisser.
- Réparer les zones dégradées. Choisir un sol antidérapant (coefficient de frottement $> 0,3$). Attention à la pose. Préférer des chaussures antidérapantes spécifiques à la restauration (coefficient de frottement $> 0,15$).
- Concevoir un système d'évacuation des eaux, prévoir des outils de nettoyage, balais-raclettes... S'assurer que les siphons et caniveaux ne sont pas bouchés, les nettoyer régulièrement.

2

3

Lieux de passage

- Le couloir est-il encombré ?
- Les passages sont-ils étroits ? Difficiles ?
- Existe-t-il des dénivelés ?
- Les escaliers ou plans inclinés sont-ils équipés de rambarde ou de rampe ?
- Les marches ou contremarches sont-elles abîmées ?
- Le salarié monte-t-il et descend-il dans la précipitation les bras chargés ?

- Dégager les couloirs de tout encombrement, leur largeur ne devrait pas être inférieure à 120 cm.
- Signaler les obstacles.
- Placer une rambarde (et) ou une rampe.
- Faire les réparations nécessaires, protéger les arêtes vives avec du matériau antidérapant.
- Si possible préférer un monte-charge.
- Stocker au plus près ce qui est le plus souvent utilisé.

Éclairage

- L'éclairage est-il bien positionné ?
- Insuffisant ? Défectueux ?
- La minuterie est-elle "trop courte" ?

- Éviter les zones d'ombre, surtout dans les escaliers, si nécessaire rajouter un point lumineux. Remplacer les ampoules.
- "Rallonger" le temps de la minuterie.

4

Blessures

- Existe-t-il des blessures des mains par un cageot, des échardes, des agrafes ?
- Des chutes d'objets sur les pieds surviennent-elles en soulevant un carton défectueux dont le fond est déchiré ?

- Porter des gants de manutention.
- Vérifier l'état des conditionnements.

2. STOCKAGE

QU'OBSERVER ?

QUE FAIRE ?

RISQUE SANTÉ

Manutentions

RISQUE SANTÉ

- Les colis sont-ils empilés les uns sur les autres ?
- Le salarié doit-il déplacer un colis pour accéder à un autre (ce qui entraîne perte de temps et fatigue) ?
- Les lieux sont-ils encombrés avec des cartons ou des aliments en attente ?
- Les objets lourds sont-ils placés trop haut ou trop bas ou à même le sol ?

- Prévoir des rayonnages adaptés.
- Organiser les rangements :
 - utiliser des bacs colorés par catégorie d'aliments pour les reconnaître,
 - positionner les produits par date d'arrivée.
- Placer les charges lourdes à hauteur de taille.

RISQUE SANTÉ

Glissades, chutes

RISQUE SANTÉ

État du sol

- Le sol est-il gras ? Mouillé ?
- Le sol est-il abîmé ?

- Nettoyer rapidement les salissures susceptibles d'entraîner une glissade.

- Réparer les zones dégradées.
- Choisir un revêtement antidérapant (coefficient de frottement > 0,3). Attention à la pose.
- Préférer des chaussures antidérapantes spécifiques à la restauration (coefficient de frottement > 0,15).

2

3

- Existe-t-il un dénivelé entre le sol et le plancher de la chambre froide ?

- Signaler ou essayer de supprimer les dénivelés.

Chute de hauteur

- Y-a-t-il une échelle, un escabeau ?
- L'escabeau est-il en bon état ?
- Le salarié fait-il l'équilibriste ?

- Éviter d'utiliser les échelles. Se procurer un escabeau stable.

- Remplacer l'escabeau si nécessaire.
- Éviter l'utilisation de cageots, de cartons, de bidons pour atteindre les objets en hauteur.

6

Chute d'objets

- Les conserves et autres denrées sont-elles stockées en hauteur, avec accès difficile ?

- Organiser les rangements, placer les charges lourdes à hauteur d'homme.

Éclairage

- L'éclairage est-il bien positionné ?
- Insuffisant ? Défectueux ?
- La minuterie est-elle "trop courte" ?

- Éviter les zones d'ombre.
- Remplacer les ampoules.
- "Rallonger" le temps de la minuterie.

4

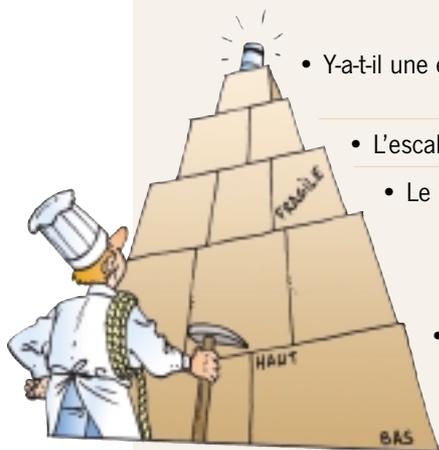
RISQUE SANTÉ

Basses températures

RISQUE SANTÉ

- Le salarié passe-t-il du chaud au froid ?
- Le salarié manipule-t-il les surgelés à mains nues ?

- Prévoir des vêtements chauds.
- Porter des gants spéciaux.



3. PRODUCTION FROIDE ET CHAUDE

QU'OBSERVER ?

QUE FAIRE ?

RISQUE SANTÉ

Manutentions

RISQUE SANTÉ

- Le cuisinier effectue-t-il de multiples déplacements de charges par manque de plan de travail, de rangements ?
- Les plans de travail sont-ils trop hauts ou trop bas ?
- Le matériel et les denrées sont-elles à portée de main, faciles d'accès ?

- Aménager la cuisine avec des meubles de travail ou des étagères, pour le rangement des accessoires.
- Organiser le travail, dégager au fur et à mesure les plans de travail.
- Mettre à niveau les plans de travail.
- Prévoir des moyens de manutention à roulettes, avec poignées à hauteur.

7

RISQUE SANTÉ

Glissades, chutes

RISQUE SANTÉ



- Le sol est-il gras ? Mouillé ?
- Le sol est-il abîmé ?

- Le système d'évacuation des eaux de lavage est-il bouché ? Inexistant ?
- Les espaces sont-ils encombrés ?

État du sol

- Nettoyer rapidement les salissures susceptibles de faire glisser.
- Placer un siphon ou mieux un caniveau à l'aplomb des robinets de vidange.
- Réparer les zones dégradées.
- Choisir un sol antidérapant (coefficient de frottement > 0,3). Attention à la pose.
- Préférer des chaussures antidérapantes, spécifiques à la restauration (coefficient de frottement > 0,15).
- Concevoir un système d'évacuation des eaux, outils de nettoyage, balais-raclettes... S'assurer que les siphons et caniveaux ne sont pas bouchés, nettoyer régulièrement.
- Avoir des plans de travail en quantité suffisante. Prévoir les rangements.

2

3

RISQUE SANTÉ

Douleurs au dos

RISQUE SANTÉ

- Les fours sont-ils placés sous le plan de travail ?
- Les postures debout et les postures "penchées en avant" sont-elles permanentes ?
- Le bac de lavage des légumes est-il trop bas ?

- Placer le four sur le plan de travail.
- Lorsque la tâche effectuée le permet, mettre à disposition un tabouret "assis-debout". S'assurer que les plans de travail font 90 ± 2 cm de hauteur.
- Le rehausser, essayer de le mettre à niveau avec l'ensemble des tables de travail.

RISQUE SANTÉ

Tendinites, douleurs articulaires (TMS)

RISQUE SANTÉ

- Le personnel de cuisine fait-il toujours le même geste ?
- L'épluchage des légumes se fait-il à la main ?
- Les couteaux coupent-ils mal ?

- Si possible faire alterner les tâches, afin de supprimer les mêmes mouvements forcés durant plusieurs minutes.
- Préférer l'utilisation d'un éplucheur.
- Affûter et affiler correctement les couteaux.

3. PRODUCTION FROIDE ET CHAUDE

QU'OBSERVER ?

QUE FAIRE ?

RISQUE SANTÉ

Troubles circulatoires

RISQUE SANTÉ

- Le personnel de cuisine piétine-t-il ?
- Les stations debout immobiles sont-elles permanentes ?

- Organiser les tâches de manière à faire varier les postures pour une même personne.
- Si la tâche effectuée le permet, mettre à disposition un tabouret "assis-debout".

RISQUE SANTÉ

Troubles digestifs

RISQUE SANTÉ

- Les repas sont-ils pris à heure fixe ?
- Le personnel de cuisine "saute-t-il" des repas ?
- La prise des repas est-elle trop rapide ?
- Les repas sont-ils bien équilibrés ?
- Les salariés "grignotent-ils" ?

- Planifier la prise des repas dans l'organisation du travail, de préférence à heure fixe et avant le service.
- Prévoir des menus équilibrés.

8

RISQUE SANTÉ

Fatigue physique

RISQUE SANTÉ

- L'amplitude des horaires de travail est-elle importante ?
- Un apprenti, une femme enceinte, un handicapé font-ils partie du personnel du restaurant ?

- Essayer d'aménager des pauses dans l'organisation du travail.
- Prendre connaissance et respecter la législation propre à ces salariés.

8

RISQUE SANTÉ

Stress

RISQUE SANTÉ

- Le personnel est-il énervé, crispé ? A-t-il du mal à faire face au "coup de feu" ?
- Le personnel se bouscule-t-il ?
- Y a-t-il de la "casse" ?

- Bien définir les tâches de chacun, savoir qui fait quoi.
- Organiser le travail pour anticiper et s'adapter aux fluctuations de l'activité.
- Veiller à coordonner la salle et la cuisine.



Brûlures

RISQUE SANTÉ

- Le personnel a-t-il des cicatrices de brûlures sur les mains et avant-bras ?

- Positionner les queues de casserole à l'intérieur des plans de cuisson pour éviter leur renversement.
- Avoir des protections (poignées spéciales, tissus...) pour la saisie des plats.
- Éloigner la friteuse des points d'eau et des feux vifs.

RISQUE SANTÉ

Coupures

RISQUE SANTÉ

- Le personnel utilise-t-il les machines à trancher, les mélangeurs, sans leur protection ?
- Les couteaux et tout autre outil tranchant traînent-ils sur le plan de travail ?

- Veiller à toujours travailler avec les protections.
- Ranger tous les outils aussitôt après usage.

RISQUE SANTÉ

Allergies de contact

RISQUE SANTÉ

- Le cuisinier a-t-il une réaction cutanée au contact de certains aliments, condiments, épices ?

- Porter des gants.

3

3. PRODUCTION FROIDE ET CHAUDE

QU'OBSERVER ?

QUE FAIRE ?

Qualité de l'air

RISQUE SANTÉ

- La hotte aspirante est-elle en bon état de fonctionnement ?
- Existe-t-il un renouvellement correct de l'air ?
- Les tuyaux de gaz sont-ils périmés ?

- Nettoyer et vérifier régulièrement le bon fonctionnement de la hotte aspirante.

10

- Renouveler l'air. Entretenir régulièrement la ventilation mécanique, l'ouverture des fenêtres.

11

- Vérifier et changer les tuyaux de gaz avant la date de péremption.
Placer une vanne de coupure de gaz d'accès facile, à un emplacement connu de tous.

RISQUE SANTÉ

Électrisation

RISQUE SANTÉ

- Le réseau électrique est-il en bon état ?
Des fils sont-ils dénudés, arrachés ?
- Les fils électriques sont-ils apparents au boîtier de l'interrupteur ?
- Les douilles et les prises sont-elles en bon état ?
- Le réseau est-il muni d'une prise de terre ?
- Trouve-t-on des rallonges électriques ?
- Le disjoncteur est-il accessible ?
- Le nettoyage des appareils électriques est-il réalisé après débranchement ?

- Faire vérifier périodiquement, par une personne compétente, la bonne conformité de l'installation. Réaliser immédiatement les demandes de travaux formulées sur le rapport de contrôle.

14

- Placer des prises normalisées.

- Vérifier les branchements du matériel, supprimer les rallonges.

- Veiller à débrancher ou couper l'alimentation de la machine avant intervention.



RISQUE SANTÉ

Incendie

RISQUE SANTÉ

- La friteuse est-elle en bon état ?
- Le filtre à graisse est-il propre ?
Saturé en graisse ?
- Les locaux comportent-ils des matériaux combustibles ?
- Les extincteurs sont-ils accessibles, signalés et contrôlés ?

- Changer la friteuse si nécessaire, placer ou vérifier la protection thermostatique.
- Effectuer le nettoyage régulier des filtres, l'entretien des gaines.
- Proscrire les matériaux combustibles.
- Faire vérifier les extincteurs annuellement par un organisme agréé.

Évacuation des locaux

- Les issues principales et de secours sont-elles signalées, suffisantes, encombrées, condamnées ?

- Suivre les prescriptions de la commission locale de sécurité.

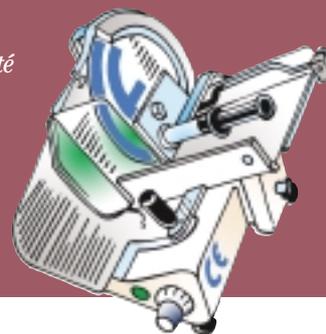
12

RAPPEL

Les équipements de travail (appareils de cuisine...) doivent avoir été mis en conformité et être estampillés CE pour les appareils neufs à compter du 1/01/1995.

Ces équipements doivent respecter la normalisation "NF EN" et/ou "NF HSA" et être livrés avec une notice d'instructions rédigée en français.

Leur entretien permanent doit, en particulier, conserver en bon état de fonctionnement leurs dispositifs de sécurité.



5

4. SERVICE EN SALLE

QU'OBSERVER ?

QUE FAIRE ?

RISQUE SANTÉ

Manutentions, postures

RISQUE SANTÉ

- Le personnel porte-t-il des charges trop lourdes (superposition de plats et de vaisselle sur les avant-bras) ?
- Se plaint-il du dos ?
- La circulation est-elle difficile ?

- Avoir des dessertes à roulettes, des tables d'appoint, des chariots...
- Former aux techniques du service en salle.
- Ménager des espaces suffisants pour circuler entre les tables.
- Dégager les zones de passage.

RISQUE SANTÉ

Glissades, chutes

RISQUE SANTÉ

- Le sol est-il en bon état ?
- La salle est-elle encombrée ?
- Existe-t-il des dénivelés, marches, escaliers, plan incliné ? Des obstacles ?
- Y a-t-il des collisions entre le personnel ?

- Effectuer les réparations le plus rapidement possible.
- Dégager les passages.
- Supprimer ou, en cas d'impossibilité, signaler les dénivelés.
- Instaurer un sens de circulation, prévoir un hublot dans les portes.

RISQUE SANTÉ

Fatigue physique

RISQUE SANTÉ

- Combien de repas sont-ils servis ?
- Le serveur porte-t-il des charges lourdes ?
- Effectue-t-il des déplacements inutiles ?
- Existe-t-il des facteurs aggravants (terrasses, dénivelés) ?
Doit-il traverser une rue pour atteindre la terrasse ?

- Adapter le nombre de serveurs au nombre de couverts.
- Avoir des moyens de manutention (dessertes, tables d'appoint, chariots).
- Se renseigner auprès de la mairie (ralentisseurs, classement de la voie).

RISQUE SANTÉ

Stress

RISQUE SANTÉ



- Le serveur fait-il d'incessants va-et-vient en cuisine ?
- Fait-il des erreurs fréquentes? A-t-il des trous de mémoire pour les commandes ?
- Le serveur arrive-t-il à faire face au "coup de feu" ?

- Prévoir des zones de passage des plats cuisine-salle.
- Bien définir les modalités d'identification des plats.
- Bien définir les procédures d'organisation.
- Veiller à coordonner la salle et la cuisine.

Tabagisme passif

RISQUE SANTÉ

- Le serveur évolue-t-il dans une atmosphère enfumée ?

- Ventiler et aérer la salle correctement.

5. PLONGE, NETTOYAGE

QU'OBSERVER ?

RISQUE SANTÉ



- Le salarié est-il trop penché en avant sur le bac au moment de la plonge ?
- Le lave-vaisselle est-il implanté trop bas, à même le sol ?

QUE FAIRE ?

RISQUE SANTÉ

- Adapter la hauteur et la profondeur des bacs.
- Positionner le lave-vaisselle à hauteur des bras pour décharger plus facilement.

7

Manutentions

RISQUE SANTÉ

- Le salarié a-t-il mal au dos ?
- La hauteur des plans de travail est-elle différente entre la zone d'arrivée de la vaisselle, le chargement de la machine, la zone de stockage de la vaisselle propre ?

- Le salarié porte-t-il la vaisselle ?
- Le local est-il encombré ?
- Les tables et les sièges sont-ils difficiles à déplacer (trop lourds) ?
- Qu'utilise le salarié pour le nettoyage des sols ?

- Trouver une hauteur moyenne facilitant la manutention (debout : 90 à 100 cm).

- Utiliser des dessertes à roulettes pour le transport de la vaisselle, avec des poignées à bonne hauteur.
- Ménager des espaces pour charger et décharger, des espaces de rangements.
- Prévoir du mobilier léger ou le porter à deux.
- Utiliser du matériel adapté, de bonne qualité et en bon état (balai plat, balai-aspirant).

RISQUE SANTÉ

Glissades, chutes

RISQUE SANTÉ

- Le sol est-il gras ? Mouillé ?
- Le sol est-il abîmé ?
- Les chutes sont-elles fréquentes ?
- Le système d'évacuation des eaux de lavage est-il bouché ? Inexistant ?

- Nettoyer rapidement les salissures susceptibles de faire glisser.
- Utiliser un balai-raclette pour éliminer l'eau ou mieux un balai-aspirant.
- Réparer les zones dégradées.
- Choisir un sol antidérapant (coefficient de frottement > 0,3). Attention à la pose.
- Porter des chaussures antidérapantes, étanches.
- Concevoir un système efficace d'évacuation des eaux.
- S'assurer que les siphons et caniveaux ne sont pas bouchés, les nettoyer régulièrement.

2

3

RISQUE SANTÉ

Coupures

RISQUE SANTÉ

- Les bacs sont-ils encombrés d'objets coupants, tranchants ?
- Les couteaux sont-ils mélangés avec le reste de la vaisselle sale ?
- La vaisselle sale est-elle empilée de manière anarchique avec risque de chute et de casse ?



- Essayer de faire la vaisselle au fur et à mesure.
- Nettoyer les couteaux à part (armoires à UV pour les couteaux de cuisine).
- Stocker de manière correcte la vaisselle sale.

5. PLONGE, NETTOYAGE

QU'OBSERVER ?

QUE FAIRE ?

RISQUE SANTÉ

Brûlures

RISQUE SANTÉ

- Le plongeur risque-t-il de se brûler en lavant des plats trop chauds, une friteuse ?

- Appliquer le protocole anti-brûlures : 15 minutes sous l'eau froide.

RISQUE SANTÉ

Irritations cutanées

RISQUE SANTÉ



- Le personnel a-t-il les mains abîmées, sèches, douloureuses ?
- Utilise-t-il des produits irritants, corrosifs, toxiques ?

- Porter des gants avec manchettes.
- Étiqueter les produits, les garder dans leur emballage d'origine.
- Afficher les fiches de données de sécurité.
- Prévoir une trousse à pharmacie correctement équipée.

3

16

15

RISQUE SANTÉ

Ambiance lumineuse, thermique

RISQUE SANTÉ

- L'atmosphère est-elle chargée de vapeur d'eau ?
- L'éclairage est-il suffisant ?

- Veiller à la bonne ventilation de la pièce, vérifier l'extracteur de vapeur.
- Modifier l'éclairage du poste de travail.

4

RISQUE SANTÉ

Électrisation

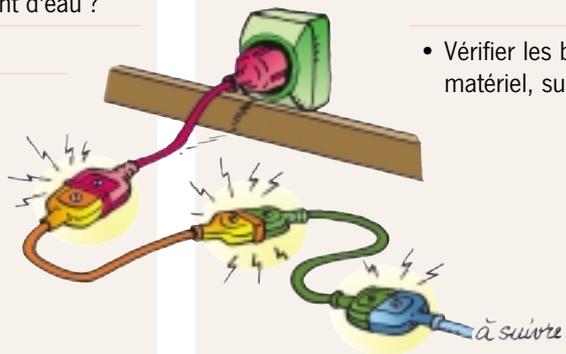
RISQUE SANTÉ

- Le réseau électrique est-il en bon état ? Des fils sont-ils dénudés, arrachés ?
- Les fils électriques sont-ils apparents au boîtier de l'interrupteur ?
- Les douilles et les prises sont-elles en bon état ?
- Y a-t-il une prise électrique près d'un point d'eau ?
- Trouve-t-on des rallonges électriques ?
- Le disjoncteur est-il accessible par tous ?

- Faire vérifier périodiquement, par une personne compétente, la bonne conformité de l'installation. Réaliser immédiatement les demandes de travaux formulées sur le rapport de contrôle.

- Placer des prises normalisées.

- Vérifier les branchements du matériel, supprimer les rallonges.



14

POUR EN SAVOIR PLUS

1 Ustensiles de cuisine gastronomes : platerie de service et de transport, adaptée pour chariots et fours gastronomes.

2 *Guide des revêtements de sol pour les locaux de fabrication de produits alimentaires.* Édition CNAMTS mai 1998.

3 Équipements de protection individuelle à fournir obligatoirement. Voir notamment *Articles chaussants de protection. Choix et utilisation.* INRS, ED 811, 2000.

4 Éclairage recommandé :
500 lux en cuisine et en plonge
250 lux en réserves
Recommandations AFE
(Association française de l'éclairage)
Voir norme AFNOR NT 35103.

5 Norme NF HSA préconisée par le guide. Pour obtenir la liste des matériels NF HSA : AFNOR Certification 11 avenue Francis de Pressensé 93571 Saint-Denis-la-Plaine cedex

6 Décret du 6 mai 1995, qui traite notamment des échelles, et décret du 10 avril 1996, relatif à la sécurité des consommateurs en ce qui concerne les échelles portables, escabeaux et marchepieds.

7 Hauteur des plans de travail :
90 cm + ou - 2 cm.
Profondeur : 70 cm.

8 Référence : convention collective des CHR (cafés, hôtels, restaurants). Rapprochez-vous de vos organisations professionnelles.

9 Réglementation sur les équipements de travail. *Conception des équipements de travail et des moyens de protection.* INRS, ED 804, 2001. Pour les appareils de levage (monte-charge...) : vérifications initiale puis périodiques.

10 Nettoyage des hottes, filtres.
Nettoyage une fois par semaine : grilles des hottes aspirantes.
Démontage et nettoyage une fois par mois : grilles et bouches aspirantes.
Pour le risque incendie, se référer à la réglementation sur les ERP.
Pour les risques liés à l'hygiène, se référer au *Guide de bonnes pratiques des restaurateurs.*

11 Ventilation de la cuisine : voir recommandations du règlement sanitaire départemental ainsi que l'arrêté du 9 octobre 1987 complété par l'arrêté du 24 décembre 1993.
Guide pratique de ventilation n° 0. Principes généraux de ventilation. INRS, ED 695, 2001.

12 Réglementation pour les entreprises recevant du public (ERP). Renseignez-vous auprès de la commission de sécurité de votre ville (mairie) ou auprès des pompiers.

13 *Conception des lieux de travail. Démarches, méthodes et connaissances techniques.* INRS, ED 718, 2001.

14 *Principales vérifications périodiques.* INRS, ED 828, 2001.

15 Contactez votre médecin du travail pour obtenir la liste du contenu de l'armoire à pharmacie.

16 Demandez à votre fournisseur les fiches de données de sécurité des produits utilisés.

