

## PAUSE-CAFE

# LA RESTAURATION

23.04.2013



## PLAN DE LA RÉUNION

- ↪ Missions de votre service de santé au travail
- ↪ L'élaboration du Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels (DUERP) ou DU
- ↪ Les risques des métiers de la restauration
- ↪ Conclusion et échanges

## MISSIONS SST


⇒ **Equipe Pluridisciplinaire**

- ↳ Médecins du travail
  - Actions en milieu de travail
  - Visites médicales
  - Projets Transversaux
- ↳ Secrétaires Médicales

*IPRP: Intervenants en Prévention des Risques Professionnels*

- ↳ IPRP - Psychologue du Travail
  - **Accompagnement individuel & Collectif**  
 Consultation individuelle avec une psychologue  
 Identification des RPS...
- ↳ IPRP - Ergonomes
  - **Meilleure adéquation Homme-Travail**  
 Aménagement de poste suite à incapacité  
 Aide à la conception de nouveaux locaux  
 Organisation du travail...

3 23/04/2013



## MISSIONS SST

- ↳ IPRP - Techniciens Hygiène Sécurité Environnement (HSE)
  - **Amélioration des conditions de travail**  
 Accompagnement réalisation/mise à jour du DU  
 Risques Chimiques (Réglementation, conseils, ventilation...)  
 Métrologie (bruit, vibrations, atmosphérique...)
- ↳ Assistante technique en santé au travail
  - **Première évaluation des risques et conditions de travail**
- ↳ Secrétaire du service IPRP
- ↳ Assistante sociale via l'association ISCIPA
  - **Entretien avec salarié pour aide sociale en lien avec le travail**

4 23/04/2013



## MISSIONS COMMUNES

### ⇒ Groupes de Travail

- ↳ Lingerie
- ↳ Pénibilité
- ↳ Risques psychosociaux

### ⇒ Sensibilisation

- ↳ Plaquettes d'information : vestiaires, manutention, TMS...
- ↳ Manifestations (réunions d'information...)

5

23/04/2013

## LE DOCUMENT UNIQUE

### Objectif du DU:

Référencer et hiérarchiser les risques de l'entreprise

→ améliorer les conditions de travail des salariés via un plan d'actions annuel

6

23/04/2013

## CADRE RÉGLEMENTAIRE

### Article L4121-1 du code du travail

L'employeur prend les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale des travailleurs.

Ces mesures comprennent :

- 1° Des actions de prévention des risques professionnels et de la pénibilité au travail ;
- 2° Des actions d'information et de formation ;
- 3° La mise en place d'une organisation et de moyens adaptés.

L'employeur veille à l'adaptation de ces mesures pour tenir compte du changement des circonstances et tendre à l'amélioration des situations existantes

Décret 2001-1016 du 5 novembre 2001

→ retranscrire l'évaluation des risques professionnels dans un document unique

7

23/04/2013



## MÉTHODE PROPOSÉE

↻ **Créer** un groupe de travail → *intégrer les salariés à la démarche*

↻ **Recenser** les risques professionnels par poste de travail

↻ **Evaluer** leur gravité, leur probabilité de survenue  
→ *Hiérarchiser les risques*

↻ **Lister** les moyens de prévention déjà en place

↻ **Proposer** des améliorations si l'existant n'est pas assez efficace

↻ **Informers** les salariés des risques et des améliorations existantes et/ou à venir

→ **Avoir une méthode simple**

8

23/04/2013



## FICHE DE SAISIE

**Mortelle**  
**Forte** (lésion irréversible)  
**Faible** (lésion légère, réversible)

**PRIORITE 1** A traiter d'urgence  
**PRIORITE 2** A planifier  
**PRIORITE 3** A traiter dans un second temps

Poste de travail :

Date :

Risque identifié (description)	Gravité	Fréquence	Priorité d'action	Mesures de prévention existantes	Mesures de prévention à mettre en place

9
23/04/2013

## AIDES EXISTANTES


Pré-diagnostic des risques professionnels

Fiche d'entreprise

Guide élaboré par le SIMETRA  
Retrouver les situations dangereuses  
Maîtriser les risques

Bibliographie sur internet :  
[www.inrs.fr](http://www.inrs.fr)  
[www.travailler-mieux.gouv.fr](http://www.travailler-mieux.gouv.fr)  
Etc...

10
23/04/2013



Simetra santé au travail Adour Pays Basque  
Service interentreprises de prévention et santé au travail  
créé par le ministère du travail le 29 avril 1993  
pour l'application de la médecine du travail  
Lettre du 15 octobre 1996.


**Document unique d'évaluation des risques professionnels**

Depuis 2001, l'employeur doit recenser les risques présents dans son entreprise, évaluer leur gravité, leur probabilité de survenue et consigner ces informations dans le document unique. Depuis le décret n°2008-1347 du 17 décembre 2008, l'employeur doit tenir ce document à disposition des travailleurs et placer une affiche sur le lieu de travail pour indiquer où il est possible de le consulter.

Juillet 2012

simetra santé au travail Adour Pays Basque  
38, chemin de Sabalce - 64100 BAYONNE • Téléphone 05 59 58 38 80 • Fax 05 59 63 23 58  
Association loi 1901 (simetra) rns 214 200621 • N° TVA intracommerciale FR 133 214 200621 • APE 8422Z

11



**6. Risques liés à la manutention manuelle**


**6.1 Rechercher les situations dangereuses**

- Manutention de charges de poids élevés
- Manutention de charges de grandes dimensions, arêtes vives
- Gestes répétitifs
- Station debout, platinement
- Cadence imposée
- Manutention dans un environnement particulier : température élevée ou basse

**6.2 Maîtriser les risques**

- Organiser le travail pour diminuer les gestes répétitifs, les efforts de manutention
- Utiliser des moyens de manutention : transpalettes, quai de chargement, etc
- Fournir des informations aux salariés sur les caractéristiques des charges
- Porter des gants de manutention, des chaussures de sécurité
- Assurer une formation PRAP (gestes et postures) adaptée à l'activité des salariés
- Laisser de l'autonomie pour que le salarié organise son travail

SIMETRA 10



## ACTUALISATION

Régulièrement

Modification importante : travaux, nouvelle machine, nouveau poste...

Information supplémentaire recueillie lors d'une étude suite à un accident du travail ou maladie professionnelle

13

23/04/2013



## COMMUNICATION

Document mis à disposition et consultable par :

- tous les salariés
- les organismes de contrôle

14

23/04/2013



## LES MÉTIERS ÉTUDIÉS

- CUISINIER
- SERVEUR
- BARMAN
- PLONGEUR

15

23/04/2013

## CHUTES

Postes : cuisinier, plongeur, serveur, barman

Situations :

- *Chutes de plain pied*: sols gras et/ou mouillés, marches, encombrement des passages, sol détérioré, zone de passage mal éclairée...
- *Chutes de hauteur*: utilisation de matériel inadapté (caissette, cageot...), utilisation d'échelle ou d'escabeau instables
- *Chutes d'objets* : vaisselle, couteaux, stock dans réserves...

→ Traumatismes divers : contusions, fractures, coupures...

16

23/04/2013



## CHUTES

### Maitrise des risques:

Sols : nettoyer régulièrement, réparer les sols abimés, supprimer ou signaler les dénivellations et marches

Zone de passage : assurer un éclairage correct (120 lux), désencombrer, optimiser les aménagements

Stock : organiser le stock de marchandises (lourd en bas, léger en-haut et fréquent à portée de mains)

Equipements : utiliser des chaussures fermées antidérapantes (coef de frottement > 0.15), équiper les escaliers de rampes

17

23/04/2013



## MANUTENTION, POSTURES, GESTES REPETES

Postes : cuisinier, plongeur, serveur, barman



### Situations :

- Port de charges lourdes, ou encombrantes (réapprovisionnement du stock, port de vaisselle)
- Position penchée en avant sur les bacs de lavage, rangement en hauteur ou sur étagères basses, plan de travail trop bas, dos en torsion – four...)
- Manipulations répétées des produits: chargement, stockage, transfert, préparation...
- Travail « statique », piétinement

→ TMS (troubles musculo-squelettiques): tendinites, syndromes du canal carpien

→ Troubles circulatoires

18

23/04/2013



## MANUTENTION, POSTURES, GESTES REPETES

### Maitrise des risques:

- Préférer les conditionnements réduits
- Organiser le circuit des matières premières
- Préférer des plans de travail à hauteur variable (90 cm à 1 m)
- Préférer du mobilier plus léger, plus facile à manipuler
- Utiliser des supports roulants (tables, diables, chariots...)
- Assurer un entretien régulier du matériel (affutage des couteaux, tranchesuses, matériel roulant...)
- Limiter les hauteurs de rangement (piles, étagères...)
- Alternier les tâches
- Favoriser le travail assis (épluchage)
- Sensibiliser le personnel sur ces risques et les bons gestes

19

23/04/2013



## COUPURES / BRULURES

Postes : cuisinier, plongeur, serveur, barman

### Situations « coupures »:

- Couteaux, cutters...
- Machine à trancher (pain, jambon, légumes...), hachoirs...
- Boites de conserve, vaisselle cassée...

### Situations « brûlures »:

- Travail en contact ou à proximité d'une source de chaleur (flamme, objet brûlant, transport de plats chauds...)
- Projections (huile de friture, transvasement, renversement, chute...)

20

23/04/2013



## COUPURES / BRULURES

### Maitrise du risque « coupures »:

- Utiliser les dispositifs de sécurité des machines (pousse talon)
- Débrancher les appareils avant nettoyage
- Bien affûter les couteaux
- Ranger les outils coupants sur leur support ou dans l'armoire
- Se débarrasser de la vaisselle endommagée (fêlée, ébréchée...)

### Maitrise du risque « brûlures »:

- Eteindre les brûleurs inutilisés
- Mettre à disposition des gants de protection à proximité
- Eviter l'encombrement de vos locaux

21

23/04/2013



## COUPURES / BRULURES

### Maitrise des risques :

- Former les nouveaux embauchés
- Afficher les consignes d'utilisation et d'entretien
- Être équipé d'une trousse de secours à jour
- Avoir un secouriste (SST) dans l'équipe
- Afficher les numéros de premiers secours (urgence main...)
- Recommander la vaccination anti tétanique

22

23/04/2013



## CHALEUR, HUMIDITÉ, FUMÉES

Postes : cuisinier, plongeur, serveur, barman

Situations :

- Travail à proximité de source de chaleur importante (four, piano, friteuse...)
- Travail en présence de vapeur (lave vaisselle...)
- Travail en présence de fumées de cuisson
- Travail en terrasse

- Déshydratation
- Fatigue
- Troubles circulatoires

23

23/04/2013

## CHALEUR, HUMIDITÉ, FUMÉES

Maitrise des risques:

- Mettre à disposition de l'eau fraîche
- Ne pas boire d'alcool
- Nettoyer et vérifier la hotte aspirante (organisme spécialisé)
- Prévoir une ventilation générale des locaux
- Prévoir une vanne de coupure de gaz, facile d'accès, et connue de tous

24

23/04/2013

## BRUIT

Postes : plongeur, cuisinier

Situations:

- Machines utilisées (nombre et vétusté)
- Système de ventilation/climatisation
- Bruit de la salle, musique ??? (*serveur, barman*)
- Bruits impulsifs (chocs de vaisselle, de couverts, sonneries ...)

→ Fatigue et stress

→ Possible baisse de l'audition

25

23/04/2013

## BRUIT

Maitrise des risques:

- Préférer des machines moins bruyantes → abaisser au maximum le niveau sonore
- Isoler les machines bruyantes
- Cloisonner les locaux
- Traiter les locaux avec des matériaux absorbants adaptés (faux plafonds, blocs anti vibratiles...)
- Porter des protections individuelles contre le bruit (*plongeur*)

26

23/04/2013

## PRODUITS CHIMIQUES

Postes: Plongeur, cuisinier, serveur, barman

Situations:

- Détergents, dégraissants, désinfectants, détartrants
- Produits purs ou dilués
- Transvasement dans d'autres flacons
- Différentes formes : des poudres, des liquides, des mousses, des aérosols, des pastilles



Provoquer des atteintes:

- de la peau (irritations, brûlures chimiques, allergies)
- des muqueuses oculaires et/ou respiratoires en cas de projections ou d'inhalation
- intoxications générales, en cas d'ingestion accidentelle.

27

23/04/2013



## PRODUITS CHIMIQUES

Maitrise des risques:

- Connaître les produits utilisés via les fiches de données de sécurité (fournisseurs)
- Rechercher les produits les moins toxiques possibles
- Informer les utilisateurs
- Interdire l'utilisation des flacons à usage alimentaire
- Etiqueter rigoureusement (nom du produit, les symboles, les phrases de risques et de sécurité)
- Stocker sur bacs de rétention
- Interdire les mélanges
- Préférer les produits prêts à l'emploi
- Respecter les dilutions et indications du fournisseur
- Porter des gants (nitrile) + lunettes en cas de projections
- Porter des chaussures fermées



28

23/04/2013



## RISQUES PSYCHOSOCIAUX

- Relation avec la clientèle et ses exigences
- Organisation du travail
- Relation entre collègues

29

23/04/2013



## RELATION AVEC LA CLIENTELE

Postes: Plongeur, cuisinier, serveur, barman

Situations:

- Clients exigeants, mécontents
- Clients plus ou moins alcoolisés

→ agressions physiques ou verbales

Maitrise des risques:

- Travailler au maximum à plusieurs
- Donner des consignes claires aux salariés
- Apprendre à gérer les conflits
- « Agent de sécurité »

30

23/04/2013



## ORGANISATION DU TRAVAIL

Postes: Plongeur, cuisinier, serveur, barman

Situations:

- Gestion du coup de feu
- Mauvaise communication entre la salle et la cuisine
- Horaires de travail

→ Augmentation du risque d'accidents, ou d'incidents

Maitrise des risques:

- Anticiper pour s'adapter aux fluctuations de l'activité
- Bien définir les tâches de chacun
- Veiller à ce que les tâches correspondent aux compétences des salariés
- Entretien d'une communication entre les différents intervenants (cuisine, service, commande...)

31

23/04/2013



## ELECTRICITE

Postes : cuisinier, plongeur, serveur, barman

Situations:

- Travail en milieu humide
- Nombreux appareils sous tension
- Fils dénudés
- Personnel non habilité
- Armoire électrique non fermée à clé

→ électrisation, électrocution,...mort

→ incendie

32

23/04/2013





## ELECTRICITE

### Maitrise des risques:

- Art R4226-16 et arrêté du 10/10/2000
- → contrôle annuel des installations électriques
- Intervention par du personnel habilité

33

23/04/2013



## INCENDIE

Postes : cuisinier, plongeur, serveur, barman

### Situations:

- Feux de friteuse
- Utilisation de gaz de ville
- Court circuits
- Stockage des produits inflammables, de bombes aérosols
- Hotte non entretenue

34

23/04/2013



## INCENDIE

### Maitrise des risques:

- Contrôler les extincteurs et former le personnel
- Couverture anti-feu
- Boutons d'arrêt d'urgence
- Nettoyage et entretien de la hotte
- Issue de secours bien dégagée et signalée
- Plan d'évacuation
- Exercice d'évacuation

35

23/04/2013



## PAUSE-CAFE

LA RESTAURATION

*Merci de votre attention*



## ALCOOL AU TRAVAIL

R4228-20: aucune boisson alcoolisée autre que le vin, la bière, la cidre, le poiré n'est autorisé sur le lieu de travail

R4228-21: il est interdit de laisser entrer ou séjourner dans les lieux de travail des personnes en état d'ivresse

R4225-2: les employeurs doivent mettre à la disposition des travailleurs de l'eau potable et fraîche pour la boisson.

37

23/04/2013



## TRAVAIL DE NUIT

### Convention collective:

Article 16.1 Définition du travail de nuit:

Conformément aux dispositions de l'article L. 213-I-I, alinéa 2, du code du travail, tout travail entre 22 heures et 7 heures est considéré comme travail de nuit.

Article 16.2: Définition du travailleur de nuit:

Est considéré comme travailleur de nuit celui qui accomplit pendant la période de nuit définie à l'article 16.1 :

- soit au moins 2 fois par semaine selon son horaire de travail habituel au moins 3 heures de son travail effectif quotidien ;
- soit au moins 280 heures de travail effectif dans la plage " horaire de nuit " pour les établissements permanents sur l'année civile ;
- soit sur une période d'un trimestre civil : 70 heures pour les établissements saisonniers ou les salariés saisonniers des établissements permanents.

38

23/04/2013



## TRAVAIL DE NUIT

### **Code du travail:**

Est considéré comme travailleur de nuit tout salarié - homme ou femme - qui accomplit, pendant la période de nuit (21 h - 6 h ou période fixée par accord) :

- soit, selon son horaire de travail habituel, au minimum trois heures dans la période de nuit, à raison de deux fois par semaine au moins ;
- soit, un nombre minimal d'heures de travail pendant une « période de référence ». Ce nombre minimal d'heures de travail de nuit et la période de référence sont fixés par accord collectif étendu. À défaut d'accord, le nombre minimal est de 270 heures accomplies pendant une période de 12 mois consécutifs.