

PROGRAMME 2014-2017

« RESTAURATION COLLECTIVE »

SOCLE D'EXIGENCES MINIMUM

1- Document unique

Identifier les risques liés aux manutentions manuelles et TMS dans le document unique, à partir de l'analyse des flux et de l'observation du travail réel dans l'établissement concerné.

Mettre à jour ce document au minimum annuellement.

2- Formation du personnel

Désigner un salarié référent en Santé au Travail, formé par exemple à « Obtenir des Compétences de Base en Prévention ».

Former les salariés à « Devenir acteur PRAP IBC ».

3- Risques liés aux postures contraignantes

Mettre en place des mesures de prévention en vue de réduire les expositions aux postures contraignantes de vos salariés, notamment en garantissant une hauteur de travail adaptée constante lors de la préparation et du transfert des denrées.

4- Risques liés aux manutentions

Mettre en place des mesures de prévention en vue de réduire les manutentions de charge de vos salariés en particulier lors de la réception des produits et le déplacement des denrées et du matériel.

5- Risques liés à l'utilisation de produits chimiques

Mettre en place un stockage adapté pour les produits chimiques dangereux, respectant les préconisations de la brochure **INRS - ED 753**.

Exemples de mesures de prévention pour les points 3, 4 et 5 :

SITUATIONS DE TRAVAIL		PRECONISATIONS
Réception sur palettes ou rolls des produits Epicerie, Frais et Surgelés		<p>Mettre à disposition des transpalettes électriques à grande levée auxiliaire ou un mini gerbeur électrique suivant la place disponible.</p> <p>Si présence d'un escalier au niveau des circulations vers les réserves, mettre à disposition un diable à 3 roues.</p>
Mise en réserves		<p>Pour accéder aux produits rangés en hauteur, mettre à disposition des PIRL avec mains courantes et garde-corps.</p>
Entretien des hottes de cuisson		<p>Mettre à disposition des PIRL pour accéder aux filtres des hottes.</p>
Déplacement des marmites/casseroles pleines		<p>Mettre à disposition des chariots à niveau constant.</p>
Transfert des préparations et nettoyage des marmites		<p>Utiliser des marmites basculantes. Prévoir des dispositifs adaptés pour éviter que les liquides ne tombent directement sur le sol.</p>
Conditionnement des préparations (chaîne de préparation à zone d'allotissement)		<p>Mettre à disposition des chariots à fond constant (en remplacement des socles rouleurs).</p>
Transfert des préparations dans banques réfrigérées		<p>Mettre à disposition du matériel roulant à niveau variable.</p>
Transfert préparation cuisine-self		<p>Mettre en place des dispositifs de passe-plat pour réduire les déplacements.</p>
Plonge		<p>Mettre en place des bacs de ré-hausse pour les éviers de plonge à fond profond. Prévoir en sortie de plonge des chariots à niveau constant pour empilage de la vaisselle propre et son transfert en zone de stockage.</p>
Stockage de produits chimiques dangereux		<p>Prévoir des bacs de rétention et un stockage par catégorie de produits.</p>

Pour en savoir plus : www.carsat-lr.fr
 Votre contact : Jany GALIANO
jany.galiano@carsat-lr.fr