



Référence : DB

Objet : Hygiène et Sécurité
Plaquette « La sécurité des agents dans les services de restauration »
Fiches prévention

Madame, Monsieur le Maire,
Madame, Monsieur le Président,

Suite à la recrudescence d'accidents du travail dans les services de restauration des collectivités du Maine et Loire, le Comité Technique Paritaire du CDG 49 a souhaité la réalisation d'une étude pour sensibiliser et rappeler certaines règles d'hygiène, de sécurité et de conditions de travail applicables aux collectivités.

Cette étude a permis de produire le document joint à ce courrier qui rappelle les risques encourus par les agents et les moyens de prévention pour y pallier. En dernière partie de ce document, vous trouverez une trame pour réaliser un autodiagnostic dans vos services de restauration. Nous vous invitons donc à diffuser ce document auprès de vos agents.

Vous trouverez aussi, jointes à ce courrier, plusieurs fiches prévention mises à jour.

Restant à votre disposition,

Je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur le Maire, Madame, Monsieur le Président l'expression de mes salutations distinguées.

Bien Cordialement

J. GOULET

Vice Président du CDG
Président du CTP



Fonction Publique Territoriale
Centre de Gestion
de Maine & Loire

La sécurité des agents dans les services de restauration

Sommaire

Sommaire	2
Introduction	3
Avertissement	3
Des obligations	4
1. OBLIGATIONS DE L'EMPLOYEUR	4
2. OBLIGATIONS DES AGENTS.....	4
Les risques.....	5
1. EXEMPLES D'ACCIDENTS	5
2. LES DIFFERENTS RISQUES.....	6
Moyens de prévention.....	8
1. PORT DES EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLES	8
2. LA FORMATION	9
3. AMENAGEMENT DES LOCAUX DE TRAVAIL.....	9
4. SECURITE DES INSTALLATIONS, DES MACHINES ET VERIFICATIONS PERIODIQUES	12
5. UTILISATION D'EQUIPEMENTS ADAPTES.....	19
6. SECURITE ROUTIERE	20
7. UTILISATION DES PRODUITS CHIMIQUES	20
Bibliographie et liens utiles	21
Remerciements.....	21
Autodiagnostic.....	22

Introduction

Suite à la recrudescence d'accidents du travail dans les services de restauration des collectivités du Maine et Loire, le Comité Technique Paritaire du CDG 49 a souhaité la réalisation d'une étude pour sensibiliser et rappeler certaines règles d'hygiène, de sécurité et de conditions de travail applicables aux collectivités.

Cette étude a permis de produire ce document qui rappelle les risques encourus par les agents et les moyens de prévention pour y pallier. En dernière partie de ce document, vous trouverez une trame pour réaliser un autodiagnostic dans vos services de restauration.

Avertissement

Ce document ne traite pas les questions relatives aux obligations sanitaires et réglementaires liées à la sécurité alimentaire.

Des obligations

L'employeur et les agents ont des obligations en matière de sécurité au travail qu'il convient de rappeler.

1. OBLIGATIONS DE L'EMPLOYEUR

- ✓ **Evaluer les risques**
- ✓ **Mettre en œuvre des solutions pour prévenir les accidents**
- ✓ **Informier et former les agents en matière de sécurité et d'hygiène au travail**
- ✓ **Fournir les équipements conformes à la réglementation en vigueur et les maintenir en état**
- ✓ **Fournir les équipements de protections individuelles**
- ✓ **Déterminer les consignes, les procédures et les modes opératoires**

2. OBLIGATIONS DES AGENTS

- ✓ **Respecter les consignes et les modes opératoires en place**
- ✓ **Utiliser les équipements de sécurité et de protection**
- ✓ **Signaler les dangers, les pannes et les anomalies au supérieur hiérarchique**



Les risques

1. EXEMPLES D'ACCIDENTS

Les statistiques du CDG 49 montrent que les accidents les plus graves sont le plus souvent causés par la manutention de charges et les chutes de plain-pied.



Exemples de plusieurs accidents dans les collectivités du Maine et Loire en 2007-2008 :

- Chute consécutive à une glissade lors de la mise du couvert pour le repas du midi. Entorse du genou gauche : 6 mois d'arrêt de travail.
- En manipulant une table de cantine : contusion et hématome de la main gauche. Pas d'arrêt de travail.
- En utilisant un produit dégraissant et désinfectant avec ses gants en plastiques, le produit a coulé le long du bras de l'agent et l'a brûlé. Pas d'arrêt de travail.
- L'agent s'est coupé au niveau du pouce avec la trancheuse à pain. Pas d'arrêt de travail.
- En prenant un panier à vaisselle vide, pris du lave-vaisselle, pour le ranger, l'agent l'a fait tomber sur son pied droit. Traumatisme au pied droit : 2 jours d'arrêt de travail.
- En prenant un verre du chariot de vaisselle, l'agent l'a fait tomber et s'est blessé à la main gauche en ramassant les bouts de verre. Point infectieux suite à la lésion au pouce gauche occasionnée par un éclat de verre : 9 jours d'arrêt de travail.
- En retour plateau, en se retournant avec un casier à verre pour passer en vaisselle, le genou de l'agent n'a pas suivi le mouvement d'où entorse : 10 jours d'arrêt de travail.
- L'agent s'est tranché un doigt de la main droite avec l'épluche légumes : 37 jours d'arrêt de travail.

2. LES DIFFERENTS RISQUES

La variété et la spécificité des tâches rencontrées dans les services de restauration amènent une multitude de risques.

La brûlure :

- Par des projections de matières brûlantes : eau bouillante, friture, vapeur...
- Par contact avec du matériel non isolé thermiquement : casserole, four, plaque chauffante...
- Par une flamme nue
- Brûlure chimique par contact avec un produit chimique corrosif
- Brûlure par le froid en manipulant des produits surgelés



L'électrocution :

- Par contact avec du matériel ou une installation électrique non-conformes et non protégés ou lors de tâches pour lesquelles l'agent n'a pas de compétences (remplacement de fusibles...).



La coupure :

- Utilisation et manipulation de matériels tranchants : couteaux, hachoir...
- Utilisation de machines tranchantes : tranche pain, mixeur...
- Ramassage des bris de verre...



La chute de plain pieds :

- Glissade sur sol mouillé, gras, lisse, gelé...
- Chute à cause d'une marche, d'un encombrant...



La chute de hauteur :

- Chute d'un siège ou d'un escabeau en nettoyant, en voulant saisir un produit stocké en hauteur, ...



Risque dorsolombaire, troubles musculo-squelettiques :

- Mauvaise posture
- Port de charges lourdes
- Port de charges encombrantes
- Matériel et ustensiles trop lourds, non ergonomiques.



Stress :

- Rythme
- Anxiété face aux imprévus



Risque routier :

- Lors du transport de repas dans des sites extérieurs
- A la livraison des denrées



Risque chimique :

- Brûlure par un produit corrosif
- Irritation
- Intoxication



Hygiène :

- Contamination des repas



Moyens de prévention

Dans cette partie sont présentés les moyens pouvant être mis en place pour assurer la sécurité des agents. Il ne s'agit pas d'une liste exhaustive.

Lorsque les risques ne peuvent être supprimés on veillera à mettre en place des protections collectives en premier lieu (exemple : garde corps sur un quai de chargement). Si la protection collective est difficilement envisageable, la protection individuelle s'impose (exemples : port de gants, port de chaussures de sécurité...).

L'intégration de la sécurité lors de l'aménagement des zones de travail est primordiale (exemples : acquisition de plans de travail réglables en hauteur, sol non glissant, hotte facilement nettoyable, passages suffisamment larges...).

La formation des agents à la sécurité est aussi très importante : en connaissant les risques, il est plus facile de les éviter.

1. PORT DES EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLES



- Chaussures anti-dérapantes et protégeant contre les projections de matières bouillantes.
- Tenue blanche : Blouse, pantalon, charlotte.
- Port de gants résistants aux produits chimiques, gants résistants à la chaleur, gants de protection contre le froid.
- Gilet de visibilité dans le cas où l'agent est exposé à la circulation routière (lors de portage de repas).



2. LA FORMATION

- Formation à la sécurité : connaître les risques et les moyens de prévention sur son lieu de travail ; utilisation des machines en sécurité.
- Sauveteur Secouriste au Travail : savoir réagir en cas de coupure, de brûlure, chute avec perte de connaissance...
- Habilitation électrique pour le personnel non électricien.
- Formation à la manipulation des extincteurs et à l'évacuation.
- Formation aux gestes et postures.



3. AMENAGEMENT DES LOCAUX DE TRAVAIL

-Règles générales :

- Le sol : il ne doit pas être glissant et entretenu régulièrement. Il faut éviter les dénivelés trop importants et les marches dans les zones de circulation.
- Les portes : privilégier les portes à ouverture automatique et avec un oculus, cela permet d'éviter les télescopages et leur dégradation par les chariots.
- Hauteur des plans de travail : ils doivent pouvoir s'adapter à la taille des agents, ainsi il y aura une meilleure posture et une fatigue du dos diminuée.
- Agencement des diverses zones : les diverses zones de travail doivent être bien réparties afin d'éviter les allers et venues et d'assurer une séparation des circuits propres et sales.



-Réception des matières premières

- Aménager une zone de surface assez grande pour pouvoir se déplacer facilement avec les produits ou avec un chariot de manutention.
- Préférer une zone plane, éviter les dénivelés trop importants et les marches.
- La zone de réception doit bien être éclairée
- Il est préférable que la zone de réception soit couverte pour faciliter les manipulations lors d'intempéries.
- La zone de réception doit être la plus proche possible de la zone de stockage des denrées.
- Si la réception se fait via un quai, celui-ci doit être muni de garde-corps.

-Stockage des denrées

- Prévoir des étagères solides et facilement nettoyables.
- Cette zone doit être convenablement éclairée.
- Les produits les plus lourds seront stockés en bas.
- Pour accéder aux étagères les plus hautes prévoir un escabeau de sécurité en bon état.



-Stockage en chambre froide

- La porte doit pouvoir s'ouvrir de l'intérieur en toute circonstance.
- Le sol ne doit pas être glissant.
- Prévoir des gants en cas de manutention répétée de produits congelés.

-Décartonnage, déconditionnement, déboîtage

- Prévoir un plan de travail de surface suffisante. Si besoin utiliser un cutter de sécurité (dont la lame se rétracte automatiquement après utilisation).
- Prévoir une poubelle à proximité et ne pas éparpiller les emballages au sol (risque de chute).



-Préparation

- Lors de l'utilisation de bacs de lavage, on peut placer des rehausses dans ceux-ci afin d'en moduler la profondeur, l'agent aura ainsi moins besoin de se pencher.
- Préférer des plans de travail réglables en hauteur pour s'adapter à la taille des agents.
- On peut utiliser, avec des sièges adéquats, la position assis-debout si la station debout est prolongée et pénible.



-Local de cuisson

- Les hottes, les filtres à graisse, les gaines et les extracteurs doivent être entretenus régulièrement. Prévoir un escabeau de sécurité pour le nettoyage en hauteur.
- Les extincteurs doivent être facilement accessibles. Une couverture anti-feu et une douche de sécurité devraient être mis à disposition.
- Mettre à disposition des gants résistants à la chaleur pour manipuler les plats chauds.
- Prévoir des lave-mains à commande non manuelle, privilégier les essuie-mains jetables.
- Éviter les zones de circulation à proximité de la friteuse et des points chauds.
- Préférer des plans de travail réglables en hauteur.



-La plonge-batterie/nettoyage des ustensiles

- Prévoir une ventilation efficace, le nettoyage générant beaucoup d'humidité.
- On peut utiliser des rehausses dans les bacs de lavage.
- Les surfaces de dépose doivent être suffisantes.
- Si possible nettoyer les couteaux et ustensiles tranchants à part.
- Utiliser des dessertes à roulettes pour le transport de la vaisselle.
- Le sol ne doit pas être glissant en cas de projection d'eau sur celui-ci.



-La distribution et la salle de restauration

- La zone de distribution doit être adaptée à la hauteur des agents assurant le service, sinon ils pourront utiliser des rehausseurs.
- Prévoir du mobilier léger, facilement manipulable et nettoyable.
- Contre le bruit, il faudra installer un faux plafond acoustique absorbant et des cloisons acoustiques.
- Eviter les passages avec des dénivelés ou des marches.



-Local à déchets

- Ce local doit être régulièrement nettoyé.
- Prévoir des containers facilement manipulables.
- Pour sortir et rentrer les containers, le sol doit être le plus plat et avec le moins de dénivelé possible.

-Locaux sociaux

- Les agents doivent avoir des vestiaires à disposition.
- Les robinets des lavabos ne doivent pas être commandés à la main, privilégier des essuie-mains à usage unique.
- Le sol des sanitaires doit pouvoir être nettoyé facilement, on peut privilégier des éléments suspendus.
- Disposer d'une trousse de premiers secours.



4. SECURITE DES INSTALLATIONS, DES MACHINES ET VERIFICATIONS PERIODIQUES

Il convient de vérifier régulièrement que les installations, les machines et les équipements fonctionnent normalement et respectent la réglementation en vigueur en matière de sécurité. Pour cela les agents doivent signaler tout défaut ou incident lors de l'utilisation de ceux-ci.

Des vérifications périodiques par du personnel compétent ou agréé dans certains cas doivent être faites pour les installations suivantes (liste non exhaustive) :

- Installation électrique
- Eclairage
- Equipement de protection individuelle
- Matériel de lutte contre l'incendie
- Installations thermiques
- Four à combustion
- Installation frigorifique
- Aération - système de ventilation
- Installation de gaz

Ces vérifications sont reprises en détail dans les pages suivantes (exceptées les installations de gaz).

INSTALLATIONS ELECTRIQUES

Objet		Type de vérification	Périodicité	Contrôleur
Installations électriques	Installations neuves ou installations ayant fait l'objet d'une modification importante	Vérification initiale	A la mise en service	Organisme agréé
	Maintien en conformité	Vérification	Annuelle*	Personne qualifiée dans le domaine de la vérification et de la prévention des risques dus à l'électricité
	Maintien en conformité	Vérification	Sur mise en demeure de l'inspecteur du travail	Organisme agréé
	Propreté du matériel, état des conducteurs, de l'isolement, des protections...	Surveillance	Aussi fréquente que de besoin	Personne qualifiée
Circuits et installations de sécurité**	Maintien en conformité	Vérification	Annuelle*	Personne qualifiée dans le domaine de la vérification et de la prévention des risques dus à l'électricité
	Propreté du matériel, état des conducteurs, de l'isolement, des protections...	Surveillance	Aussi fréquente que de besoin	Personne qualifiée
Groupes électrogènes de sécurité	Niveau d'huile, d'eau, combustible, propreté...	Vérification	Tous les quinze jours	Personne qualifiée
	Démarrage et fonctionnement pendant 30 minutes	Essai	Mensuelle	Personne qualifiée
Matériel et outillage de sécurité		Examen visuel	Avant chaque utilisation	Utilisateur
		Vérification	Annuelle	Personne qualifiée dans le domaine de la vérification et de la prévention des risques dus à l'électricité

*Le délai entre deux vérifications peut être porté à deux ans par le chef d'établissement si le rapport précédent ne présente aucune observation ou si le chef d'établissement a fait réaliser les travaux de mise en conformité.

**Les installations de sécurité sont celles qui doivent être réalimentées à partir d'une source de sécurité en cas de défaillance de la source normale et qui permettent le maintien en service des matériels de sécurité (éclairage de sécurité, signalisation, ventilation, alarmes, télécommunication, extinction automatique...)

ECLAIRAGE

Objet		Type de vérification	Périodicité	Contrôleur
Tout matériel d'éclairage		Entretien	A définir par l'employeur	Personne qualifiée
		Relevé photométrique	Sur prescription de l'inspecteur du travail	Organisme agréé
Eclairage de sécurité*	Toute installation neuve ou ayant fait l'objet d'une modification de structure	Vérification initiale de conformité	Mise en service ou après modification de structure	Organisme agréé
	Ensemble des installations	Surveillance du fonctionnement	A définir par l'employeur	Personne qualifiée
		Vérification du maintien en conformité	Annuelle	Personne qualifiée dans le domaine de la vérification et de la prévention des risques dus à l'électricité
		Allumage correct si défaillance de l'alimentation normale	Mensuelle	
		Mise en position de veille correcte au retour de l'alimentation normale		
		Autonomie d'une heure	Semestrielle	
	Dispositifs de signalisation	Entretien	A définir par l'employeur	Personne qualifiée
	Signaux lumineux de balisage	Vérification du bon fonctionnement	Avant mise en service et semestrielle	
Alimentation de secours	Vérification de l'état	Annuelle		

*Il permet d'assurer l'évacuation des personnes, la mise en œuvre des mesures de sécurité et l'intervention éventuelle des secours en cas d'interruption fortuite de l'éclairage normal.

EQUIPEMENT DE PROTECTION INDIVIDUELLE

- Les équipements détériorés doivent être remplacés et mis au rebut dès l'instant où une réparation ne pourrait garantir le niveau de protection antérieur.
- Les vérifications des EPI se feront conformément à la notice d'instruction rédigée par le fabricant.
- Tout EPI, qu'il soit en service ou en stock, doit faire l'objet d'une vérification annuelle.

Objet	Type de vérification	Périodicité	Contrôleur
Tous les équipements	Examen visuel	Avant chaque utilisation	Utilisateur
Système de protection individuelle contre les chutes de hauteur	Vérification des coutures, des fixations, de validité	Annuelle et sur mise en demeure de l'inspecteur du travail	Personne qualifiée
Gilets de sauvetage gonflables	Vérification de l'étanchéité, de la source de gaz, du percuteur		
Appareils de protection respiratoire autonome destinés à l'évacuation	Vérification de l'étanchéité, de la source d'oxygène		
Stocks de cartouches filtrantes antigaz pour appareils de protection respiratoire	Vérification de l'état général et des conditions de stockage		

MATÉRIEL DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

Objet		Type de vérification	Périodicité	Contrôleur
Tous les matériels d'extinction et de secours		Essai et contrôle visuel	Semestrielle au moins	Personne compétente
Extincteur	Exercice de maniement	Essai	Semestrielle	
	Présence, visibilité, accessibilité, dispositifs de verrouillage, état apparent, étiquette de vérification	Vérification de conformité	Après installation	Installateur certifié APSAD
	Accessibilité, présence, état apparent, étiquette de vérification	Inspection	Trimestrielle	Personne qualifiée
	Aptitude de chaque extincteur à remplir sa fonction	Vérification de l'état	Annuelle	Installateur ou organisme qualifié
Robinet d'Incendie Armé	Installation, fonctionnement, étanchéité, pression	Vérification de conformité	Après réalisation ou modification importante	Installateur certifié APSAD
		Contrôle visuel	Mensuelle	Personne compétente
	Barrage, niveau d'eau, moteur, dévidoir	Vérification approfondie	Annuelle	Installateur ou organisme de contrôle
		Révision	Tous les 5 ans	
Sprinkler		Vérification de conformité	Après installation	Installateur certifié APSAD
		Vérification	Semestrielle	Installateur ou vérificateur agréé APSAD
Installation de détection d'incendie	Ensemble de l'installation	Vérification conformité	6 semaines à 3 mois après la mise en service	Installateur qualifié
	Livret, détecteur, câblage, batterie, signal d'alarme	Inspection, essai et vérification de l'état	Semestrielle	Installateur ou organisme agréé APSAD
Exutoire de fumée		Contrôle	A la mise en service	Installateur
		Vérification de l'état	Annuelle	
		Essai	Mensuel	
Système d'alarme acoustique et lumineux		Vérification de l'état	Avant mise en service et semestrielle	Personne compétente
		Vérification de l'alimentation de secours	Annuelle	

INSTALLATIONS THERMIQUES

Objet		Type de vérification	Périodicité	Contrôleur
Chauffage, ventilation, réfrigération, climatisation et conditionnement d'air et installations d'eau chaude sanitaire		Contrôle technique	Annuelle	Organisme agréé
Installation thermique neuve*		Contrôle technique	1 an à compter de la mise en service	
Installation thermique en service*	Rendement	Contrôle de conformité	3 ans au maximum	
	Appareil de mesure et de contrôle			
	Installation de distribution	Vérification de l'état		
	Qualité de combustion			
Tenue du livret de chaufferie				

*Sont concernées les installations consommant de l'énergie thermique composée d'une ou plusieurs chaudières et dont la somme des puissances nominales est égale ou supérieure à 1 MW

FOURS A COMBUSTIBLE LIQUIDE OU GAZEUX

Objet	Type de vérification	Périodicité	Contrôleur
Chambre de combustion, trappe de visite, position des brûleurs	Inspection	Au démarrage et après arrêt prolongé	Personne qualifiée
Détecteur de flamme, limiteur		Quotidienne	
Allumeur, veilleuse, filtre, injecteur	Essai	Hebdomadaire	
Alimentation en air, évacuation des fumées, thermostat, pressostat, vanne d'admission du brûleur	Vérification de l'état	Mensuelle	
Composant du brûleur et du système de détection de flammes.	Inspection	Semestrielle	
Canalisation, câblage des dispositifs de sécurité			
Instrument de mesure	Etalonnage		
Lampe et électrode du détecteur de flamme, limiteur de l'installation chauffée	Remplacement	Annuelle	

INSTALLATIONS FRIGORIFIQUES FIXES

Objet	Type de vérification	Périodicité	Contrôleur
Equipements frigorifiques employant certains fluides frigorigènes (produit avec des Alcanes)	Contrôle d'étanchéité avec un détecteur des éléments assurant le confinement des fluides frigorigènes	A la mise en service	Entreprise inscrite sur une liste établie par le préfet ayant une capacité professionnelle reconnue
		Annuelle	
		Lors de modifications	
		Après réparation	
Installations frigorifiques employant l'ammoniac comme fluide frigorigène (installation soumises à autorisation et dont la quantité totale d'ammoniac susceptible d'être présente dans l'installation est $\geq 1,5$ tonne)	Vérification de l'état	Avant mise en service	Personne ou entreprise compétente désignée par l'exploitant avec l'approbation de l'inspecteur des installations classées

AERATION – SYSTEME DE VENTILATION

Objet	Type de vérification	Périodicité	Contrôleur
Système d'introduction et d'extraction, gaine, ventilateur, filtre, débit global d'air neuf	Contrôle des éléments	Annuelle	Personne compétente
Débit d'air, état des filtres, état des prises d'air	Contrôle et mesure	Sur mise en demeure de l'inspecteur du travail	Organisme agréé

5. UTILISATION D'EQUIPEMENTS ADAPTES

L'utilisation d'équipements d'aide à la manutention et des ustensiles plus ergonomiques seront utiles pour prévenir les troubles dorsolombaires et musculo-squelettiques.

- Utilisation d'aides mécaniques à la manutention : chariot, diable, table roulante...



- Utilisation d'escabeau de sécurité ou d'escabeau 3 marches.



- Ergonomie des ustensiles (plus légers, adaptés aux agents) et matériels (tables légères ou pliantes, chaises empilables...)
- Ergonomie des postes de travail (hauteur, largeur)



6. SECURITE ROUTIERE

Les accidents routiers sont les plus dangereux, il convient de prendre le plus de précautions possibles.



- Porter un gilet de visibilité à l'extérieur du véhicule au moment du portage des repas.
- Conduite en sécurité.
- Véhicule bien entretenu et visible (couleur claire).
- Utilisation d'un véhicule aménagé pour le portage des repas.
- Aménagement d'une place de parking spécifique à proximité de l'entrée des structures à desservir si possible.

7. UTILISATION DES PRODUITS CHIMIQUES

- Formation à la manipulation des produits chimiques.
- Les produits doivent être repérés, les étiquettes sur les produits doivent être présentes et lisibles, les Fiche de Données de Sécurité doivent être à disposition.
- Utilisation des E.P.I. (gants, blouse et lunettes), surtout lors de la préparation.
- Substitution des produits dangereux : remplacer un produit dangereux par un moins dangereux.
- Stockage des produits chimiques à part dans un local fermé à clef et ventilé.
- Matériel adapté, préférer les bidons en petit format, lavabo à hauteur adaptée au matériel de nettoyage.



Bibliographie et **liens utiles**

- ✚ Fascicule ED880 de l'INRS « La restauration traditionnelle ; prévention des risques professionnels » disponible sur www.INRS.fr
- ✚ Brochure ED6007 de l'INRS « Conception des cuisines de restauration collective ; repères en hygiène et prévention des risques professionnels » disponible sur www.INRS.fr
- ✚ Site Internet de La Cuisine Collective : www.la-cuisine-collective.fr

Remerciements

Le Centre De Gestion du Maine et Loire remercie les élus et agents des collectivités ayant accueilli et accompagné notre préventeur au sein de leurs services permettant ainsi la réalisation de ce document.



Fonction Publique Territoriale
Centre de Gestion
de Maine & Loire

Service
Hygiène & Sécurité

DIAGNOSTIC PREVENTION RESTAURATION

COLLECTIVITE :

DATE :

SOMMAIRE

SOMMAIRE	Page 23
ORGANISATION DU TRAVAIL	Page 24
RECEPTION DES MATIERES PREMIERES	Page 25
STOCKAGE DES DENREES	Page 26
CUISINE / PRODUCTION	Page 27
SERVICE	Page 29
NETTOYAGE / HYGIENE / DECHETS	Page 30
SOINS ET PREMIERS SECOURS / FORMATION	Page 31
EPI / SANITAIRES	Page 32
CONCLUSION	Page 33

Attention : ce diagnostic ne traite pas les questions relatives aux obligations sanitaires et réglementaires liées à la sécurité alimentaire.

ORGANISATION DU TRAVAIL

Nombre d'agents :

Fonction des agents :

Organisation de la journée / Durée de travail / Rythme :

RECEPTION DES MATIERES PREMIERES

Organisation de la réception/circuit des denrées :

Quantité de produits entrant, Conditionnement, Fréquence de livraison :

	OUI	NON
<p><u>Déchargement / Chargement</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Y a t il un quai ? ▪ Est il adapté ? ▪ Existence d'une procédure par rapport aux manœuvres du véhicule ? ▪ Un protocole de chargement / déchargement est il établi avec une entreprise extérieure (fournisseur) ? ▪ Y a-t-il des garde-corps s'il y a risque de chute de hauteur ? 		
<p><u>Manutention</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le personnel est-il formé aux gestes et postures ? ▪ Y a t'il du matériel de manutention ? -Type de matériel : ▪ Le matériel est il adapté ? 		
<p><u>Sol</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le sol est il en bon état ? ▪ Constitution du sol : - ▪ Le sol est il glissant ? - A sec ? - Mouillé ? 		
<p><u>Conditions</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'éclairage est il suffisant ? ▪ Y a t il assez d'espace pour manœuvrer facilement ? ▪ La zone de réception est-elle couverte en cas d'intempéries? 		

STOCKAGE DES DENREES

Stockage / Rangement

	OUI	NON
▪ Y a t il du matériel de manutention ?		
▪ Est il adapté ?		
▪ Y a-t-il assez de place pour ranger correctement toutes les denrées ?		
▪ Le stockage est il bien organisé ? (charges lourdes à hauteur ou en bas...)		
▪ Faut-il escalader les rayons pour saisir un produit?		
▪ Si le stockage est en hauteur, y a t il du matériel pour y monter ?		
▪ Est il adapté ?		
▪ Est-il possible et nécessaire d'installer des étagères pour mieux ranger le matériel ?		
▪ Le local est il bien éclairé ?		
▪ Le sol est il glissant ?		
▪ D'une manière générale, les locaux sont-ils entretenus ?		
▪ Y-a-t-il du matériel ou des produits qui "traînent" à même le sol ?		
▪ Y a-t-il des détritrus, des papiers ou de la poussière sur le sol?		
▪ Le stockage des produits d'entretien est-il bien organisé ?		
▪ Les produits chimiques sont ils stockés à part ?		

Réfrigérateur / Congélateur

	OUI	NON
▪ Y a t il un système pour ouvrir la porte de l'intérieur ?		
▪ L'ouverture de la porte se fait elle facilement (givre) ?		
▪ Y a t il des vêtements de protection en cas de manutention de surgelés (gants, vêtements...)?		
▪ Le nettoyage est il facile ?		
▪ L'éclairage est il suffisant ?		
▪ Le sol est il glissant ?		
▪ Y a t il une vérification périodique ?		

Les endroits de stockages sont ils judicieux ? (par rapport à la cuisine, à l'arrivée des produits...)

CUISINE / PRODUCTION

	OUI	NON
<u>Plan de travail / Accès</u>		
▪ Les plans de travail sont ils à une bonne hauteur pour les agents ?		
▪ La hauteur des plans de travail est elle réglable ?		
▪ Sont ils assez grands en surface ?		
▪ Le four est il en hauteur ou faut il se baisser ?		
▪ Le bac de lavage est il trop bas ou profond ?		
▪ Les postures de travail sont elles pénibles ?		
▪ Des tabourets assis-debout sont ils envisageables ?		
▪ Le matériel et les denrées sont-ils à portée de main, faciles d'accès ?		
▪ Le sol est-il glissant ?		
▪ Le sol est il en bon état ?		
▪ Type de sol ?		
▪ Les accès sont ils encombrés ?		
▪ Y a t il des poubelles ou des endroits de stockages pour désencombrer les accès?		
<u>Equipements</u>		
▪ Les ustensiles sont ils adaptés (poids...) ?		
▪ Sont ils facilement accessibles ?		
▪ Les rangements sont ils adaptés ?		
▪ Leur nettoyage est il facile ?		
▪ Les ustensiles sont ils munis de poignées anti-brûlures ?		
▪ Les équipements sont-ils bien entretenus ?		
▪ Le matériel est il conforme ?		
▪ Le four est il vérifié périodiquement ?		
▪ La ventilation est elle vérifiée périodiquement ?		
▪ Les installations électriques sont elles vérifiées périodiquement ?		
<u>Ambiance</u>		
▪ Y a t il des gestes répétitifs ?		
▪ Y a t il du stress lors de la préparation des repas ?		
▪ L'éclairage est il suffisant ?		
▪ La température est elle supportable ?		
▪ L'aération est elle suffisante ?		
▪ Y a t il des odeurs trop fortes ?		

Machines

	OUI	NON
▪ Y a-t-il des organes en mouvement accessibles facilement avec la main?		
▪ Les grilles ou mécanismes de protection sont-ils enlevés volontairement?		
▪ Y a-t-il des boutons d'arrêt d'urgence coup de poing ?		
▪ Y a-t-il des instructions, un mode d'emploi ou une notice de sécurité à proximité des machines ?		
▪ La mise en conformité des machines anciennes a-t-elle été effectuée ?		
▪ Y a-t-il eu un plan de mise en conformité ?		
▪ Les machines récentes disposent-elles du marquage de conformité "CE" ?		
▪ Les appareils à pression de vapeur (extincteur, compresseur...) subissent-ils une épreuve pneumatique tous les dix ans ?		
▪ Les bouteilles, citernes et installations de gaz sont-elles vérifiées périodiquement par un organisme spécialisé ?		

SERVICE

Véhicules / Portage des repas

	OUI	NON
▪ Les conducteurs sont-ils titulaires du permis de conduire qui convient (B ou C) ?		
▪ Le véhicule est-il adapté ? - Rangement ? - Manutention ?		
▪ Les Voitures Légères passent-elles tous les deux ans le contrôle technique obligatoire ?		
▪ Le véhicule est-il en bon état ?		
▪ Chaque agent intervenant à pied sur la voie publique (portage des repas) porte-t-il un gilet de visibilité ?		
▪ Le portage des repas est-il facilité par du matériel de manutention ?		

Service en salle

	OUI	NON
▪ Y a-t-il du matériel pour porter les plats ?		
▪ Les espaces de circulation sont-ils suffisants ?		
▪ Sont-ils adaptés ? (escalier, pentes...)		
▪ Les portes sont-elles faciles à passer ?		
▪ Le sol est-il glissant ?		
▪ Est-il en bon état ?		

Enfants

	OUI	NON
▪ Combien y a-t-il de personnes pour aider les enfants ?		
▪ Le personnel est-il en nombre suffisant ?		
▪ Le mobilier est-il adapté (poids, taille) lors du nettoyage ?		
▪ Y a-t-il des cloisons anti-bruit ?		

NETTOYAGE / HYGIENE / DECHETS

Entretien des locaux / Produits chimiques

	OUI	NON
▪ Des agents sont-ils chargés de l'entretien des locaux ?		
▪ Disposent-ils de vêtements de travail ?		
▪ Disposent-ils de chaussures de sécurité ou de chaussures de travail à semelles antidérapantes ?		
▪ Y a t il des chariots de nettoyage ?		
▪ Certains travaux d'entretien ou de ménage exposent-ils l'agent à un risque de chute ?		
▪ Si oui, disposent-ils du matériel adéquat : manche télescopique, escabeau de sécurité... ?		
▪ Un local pour le rangement des produits d'entretien et des équipements de travail est-il prévu ?		
▪ Est-il fermé à clef ?		
▪ Certains produits sont-ils dangereux ?		
▪ Peut-on les substituer facilement ?		
▪ Des étiquettes signalent-elles sur chaque bidon la nature et les dangers que représentent ces produits ?		

Plonge

	OUI	NON
▪ Y a t il un lave vaisselle ?		
▪ Est il adapté ?		
▪ Y a t il assez d'espace ?		
▪ Y a t il un risque de coupures ?		
▪ Y a t il un risque de brûlures ?		
▪ Y a t il un risque électrique ?		
▪ Le sol est il glissant ?		

Poubelles

	OUI	NON
▪ Y a t il un local pour les poubelles ?		
▪ Est il correctement éclairé ?		
▪ Le sol est il glissant ?		
▪ Le local est il correctement entretenu ?		
▪ Les poubelles sont elles lourdes ?		
▪ Ont elles des roues ?		
▪ Leur sortie ou rentrée est elle facile ?		

SOINS ET PREMIERS SECOURS / FORMATION

	OUI	NON
<u>Premiers secours</u>		
▪ Y a-t-il des sauveteurs-secouristes du travail (SST) ? -Combien ?		
▪ Y a-t-il des armoires à pharmacie ou une trousse de secours? ▪ Le contenu est-il adapté ? ▪ Le contenu est il à jour ? ▪ Le contenu est il renouvelé régulièrement ?		
▪ Existe il une consigne ou une procédure en cas d'accident ?		
▪ Y a t il un moyen de communication suffisant et adapté pour alerter les secours ?		
<u>Risques électriques et thermiques</u>		
▪ Y a t il des personnes habilitées pour intervenir sur les réseaux électriques ? ▪ Leur habilitation est-elle renouvelée périodiquement ? ▪ Y a t il des vérifications périodiques des installations électriques et thermiques ?		
<u>Risque incendie</u>		
▪ Certains membres du personnel sont-ils formés à l'utilisation des extincteurs ? ▪ Le matériel de lutte incendie est il en place ? ▪ Y a-t-il une couverture anti-feu ? ▪ Le matériel est il vérifié périodiquement ?		
<u>Poste de travail</u>		
▪ Les agents ont il été formés à la sécurité sur leurs postes ?		
▪ Quelles ont été les autres formations et à qui ont-elles été dispensées ? - - - -		

EPI / SANITAIRES

Equipement de protection individuelle

	OUI	NON
▪ La collectivité fournit-elle aux agents les E.P.I. pour travailler en toute sécurité ?		
▪ Sont-ils adaptés aux risques professionnels ? (glissade, brûlures, coupures)		
▪ Sont-ils entretenus correctement par les agents ?		
▪ Sont-ils portés systématiquement ?		
▪ Sont-ils individuels, gratuits et changés dès que nécessaire?		
▪ Les agents se plaignent-ils du manque de confort des chaussures de sécurité ?		
▪ Les agents exposés à un niveau de bruit important (85 dB) ont-ils à leur disposition des E.P.I. adaptés (casque, bouchons d'oreilles)?		
▪ Ont-ils été consultés pour le choix des E.P.I. ?		

Installations sanitaires

	OUI	NON
▪ Les installations sont-elles communes aux personnels féminins et masculins ?		
▪ Les installations sanitaires sont-elles en nombre suffisant ?		
▪ Sont-elles propres et non-odorantes ?		
▪ Y a-t-il un lavabo ?		
▪ Y a-t-il un moyen de séchage ou d'essuyage approprié ?		
▪ Est-il entretenu et changé régulièrement ?		
▪ Y a t il des douches ?		

CONCLUSION

POINTS A AMELIORER EN PRIORITE

AUTRES POINTS A AMELIORER

POINTS A SURVEILLER