

# Prévention des risques des agents de restauration collective

---

**Pôle :** Santé et Conditions de Travail

**Auteur(s) :** CV / BB CG

16/08/21

*Cette entrée en matière n'apporte pas grand chose, d'autant que la restauration collective va bien au-delà des restaurants scolaires (Ehpad, crèches...). Il est plus simple de rentrer directement dans le vif du sujet.*

## 1 – Les activités

Dans la restauration collective, la sinistralité est préoccupante. Les risques sont majoritairement liés aux manutentions manuelles, aux chutes (plain-pied, dénivelés) et aux blessures avec outils.

Les restaurants du secteur sanitaire et social, les restaurants scolaires mais également les cuisines centrales sont concernées par les risques de ce domaine d'activité.

Les agents de restauration peuvent être chargés de la commande des denrées alimentaires, de la traçabilité des repas préparés d'un point de vue hygiène, de la préparation des repas mais aussi du service aux enfants.




Cette note d'information vous permettra de mieux appréhender les expositions des agents aux différents risques. Elle peut aussi être une aide pour la réalisation de votre document unique d'évaluation des risques professionnels.

## 2 – Les risques professionnels




Les agents de restauration de par leur métier sont soumis à différents risques professionnels :




## 2/1 – Préparation des repas

Risques	Exemples de situations
<b>Troubles musculosquelettiques, lombalgies, dorsalgies...</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Port de charges lourdes, port des marmites, des plats chauds, des conserves ...</li> <li>- Mise en place des couverts et de la vaisselle sur les tables.</li> </ul>
<b>Baisse de l'acuité auditive</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le bruit généré par les enfants, lors de la prise de repas,</li> <li>- Bruit de la plonge, de la hotte aspirante, des équipements en fonctionnement dans la cuisine.</li> </ul>
<b>Contamination biologique</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Circulation dans la zone de plonge de dépôt des plats sales et la zone propre avec le dépôt de la vaisselle propre,</li> <li>- Présence de conteneurs de déchets en cuisine.</li> </ul>
<b>Chutes, blessures, entorses, fractures</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sol glissant (mouillé par exemple),</li> <li>- Circulation sur sol mouillé,</li> <li>- Récupérer une marmite stockée en hauteur.</li> </ul>
<b>Coupure</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'utilisation de machine de découpe de fruits, de viandes, de pain,</li> <li>- L'utilisation de couteaux pointus et tranchants.</li> </ul>
<b>Brûlure</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La réchauffe ou chauffe des plats,</li> <li>- Transport des plats chauds,</li> <li>- Utilisation du four,</li> <li>- Utilisation de la gazinière.</li> </ul>
<b>Electrique</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisation d'équipements électriques,</li> <li>- Branchement et débranchement d'équipements électriques en milieu humide,</li> <li>- Nettoyage des équipements électroménagers.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Polyvalence entre le service du repas et la préparation en cuisine,</li> <li>- Cadences soutenues,</li> <li>- Agitation des enfants.</li> </ul>






## 2/2 – Service repas

Risques	Exemples de situations
<b>Troubles musculosquelettiques, lombalgies, dorsalgies, ...</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en place des couverts (tables basses),</li> <li>- Service de l'eau à table (carafes, verres...),</li> <li>- Service des enfants.</li> </ul>
<b>Baisse de l'acuité auditive</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le bruit généré par les enfants, lors de la prise de repas.</li> </ul>
<b>Intoxication</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nettoyage de la cuisine,</li> <li>- Nettoyage de la salle de service.</li> </ul>
<b>Coupures, brûlures</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aide aux enfants lors de la découpe de certains types de nourritures,</li> <li>- Service aux enfants.</li> </ul>
<b>Chutes, blessures, fractures, entorses</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Circulation sur sol glissant, mouillé,</li> <li>- Travail dans l'urgence selon le nombre de services.</li> </ul>
<b>Contamination biologique</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La confusion dans les tâches entraîne de plus grands risques de contamination biologique,</li> <li>- Manipulation de déchets,</li> <li>- Contact avec les enfants.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Polyvalence entre le service du repas et la préparation en cuisine,</li> <li>- Travail dans l'urgence,</li> <li>- Agitation des enfants.</li> </ul>

## 2/3 – Missions annexes

Risques	Exemples de situations
<b>Risque routier</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lorsque les agents doivent aller chercher le repas ou les aliments à cuisiner (pain, fruits...).</li> </ul>

## 2/4 – Risques particuliers

Risques	Exemples de situations
<b>Le rythme soutenu</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Travail soutenu, rythme soutenu pendant le service,</li> <li>- Stress si plusieurs services.</li> </ul>
<b>Travail isolé</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparation des repas,</li> <li>- Nettoyage de la cuisine,</li> <li>- Nettoyage de la salle.</li> </ul>
<b>Ambiance thermique</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chaleur dégagée par les équipements en fonctionnement (lave-vaisselle, four, gazinière...),</li> <li>- Travail soutenu,</li> <li>- Température extérieure élevée,</li> <li>- Mauvaise isolation de la cuisine,</li> <li>- Absence ou manque de ventilation dans la cuisine.</li> </ul>
<b>Ambiance thermique</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Intervention en chambre froide.</li> </ul>
<b>Travail en hauteur</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Récupérer une charge stockée en hauteur,</li> <li>- Accès à un poste de travail en hauteur.</li> </ul>

## 3 – Mesures de prévention à mettre en œuvre

Les mesures de prévention listées ci-dessous, non exhaustives, peuvent vous permettre d'agir sur les facteurs de risques et par conséquent d'éviter ou alléger leurs impacts sur la santé des agents.

### 3/1 – Prévention collective

- Positionner des effectifs en nombre suffisant pour respecter les normes d'hygiène en restauration,



- Proposer aux traiteurs ou fournisseurs de denrées alimentaires de les déposer directement en chambre froide pour éviter le port de charge,
- Répartir les tâches et activités de chaque agent pour éviter la confusion,
- Evaluer le risque chimique,
- Réaliser une mesure du niveau sonore avec les équipements en fonctionnement hors service et pendant le service,
- Insonoriser la salle de repas,
- Prévoir des équipements électriques au niveau sonore réduit,
- Protéger les prises à l'intérieur de la cuisine,
- Prévoir une évacuation d'eau dans la cuisine,
- Prévoir un sol antidérapant,
- Utiliser les aides à la manutention (chariot, porte-plateau, chauffe-assiette...) et en faire la maintenance régulièrement (vérifier les roues des équipements sur roulettes, respecter la charge maximale...).
- Fournir un moyen d'accès sécurisé en hauteur : une PIRL (plateforme individuelle roulante légère) qui remplacera tout moyen d'accès non conforme,
- Vérifier la présence des dispositifs de sécurité sur les machines.

### **3/2 – Prévention individuelle**

- Port de gants anti coupures spécifiques à l'activité de cuisine,
- Port de gants anti brûlures avec protection des avant-bras,
- En fonction des résultats de l'évaluation du niveau sonore, prévoir le port de protection auditive,
- Port de chaussures de sécurité adaptées à l'activité de cuisine (antidérapantes, fermées, lavables, avec protection brûlures et coques de protection contre la chute d'objet...),
- Limiter le travail isolé en réorganisant les tâches, ou, mise à disposition d'un Dispositif d'Alerte du Travailleur Isolé (DATI), à défaut mettre en place une procédure permettant d'établir des contacts réguliers avec le travailleur isolé,
- Porter des vêtements de travail propres quotidiennement.

### **3/3 – Formation, Sensibilisation**

- Formation à la prévention des risques liés à l'activité physique (PRAP),
- Formation aux premiers secours / Sauveteur Secouriste du Travail (PSC1 / SST),
- Sensibilisation au bruit,
- Sensibiliser au risque chimique, à l'utilisation des produits d'entretien,
- Formation HACCP (**H**azard **A**nalysis **C**ritical **C**ontrol **P**oint.) – Formation aux bonnes pratiques d'hygiène alimentaire (service ou aide en cuisine),
- Sensibiliser au risque présent en situation de travail isolé,
- Sensibiliser au risque routier,
- Sensibiliser au branchement et débranchement d'équipements électriques.
- Sensibiliser à la gestion de situations d'urgence (accidents / incidents).

**Pour toute information complémentaire, vous pouvez faire appel au service Prévention**  
**Contact : [prevention@cdg81.fr](mailto:prevention@cdg81.fr) / 05 63 60 16 64**