

La restauration rapide

Aide au repérage des risques

L'Institut national de recherche et de sécurité (INRS)

Dans le domaine de la prévention des risques professionnels, l'INRS est un organisme scientifique et technique qui travaille, au plan institutionnel, avec la CNAMTS, les Carsat, Cramif, CGSS et plus ponctuellement pour les services de l'État ainsi que pour tout autre organisme s'occupant de prévention des risques professionnels.

Il développe un ensemble de savoir-faire pluridisciplinaires qu'il met à la disposition de tous ceux qui, en entreprise, sont chargés de la prévention : chef d'entreprise, médecin du travail, CHSCT, salariés. Face à la complexité des problèmes, l'Institut dispose de compétences scientifiques, techniques et médicales couvrant une très grande variété de disciplines, toutes au service de la maîtrise des risques professionnels.

Ainsi, l'INRS élabore et diffuse des documents intéressant l'hygiène et la sécurité du travail : publications (périodiques ou non), affiches, audiovisuels, multimédias, site Internet...

Les publications de l'INRS sont distribuées par les Carsat. Pour les obtenir, adressez-vous au service Prévention de la caisse régionale ou de la caisse générale de votre circonscription, dont l'adresse est mentionnée en fin de brochure.

L'INRS est une association sans but lucratif (loi 1901) constituée sous l'égide de la CNAMTS et soumise au contrôle financier de l'État. Géré par un conseil d'administration constitué à parité d'un collègue représentant les employeurs et d'un collègue représentant les salariés, il est présidé alternativement par un représentant de chacun des deux collèges. Son financement est assuré en quasi-totalité par la CNAMTS sur le Fonds national de prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles.

Les caisses d'assurance retraite et de la santé au travail (Carsat), la caisse régionale d'assurance maladie d'Île-de-France (Cramif) et les caisses générales de sécurité sociale (CGSS)

Les caisses d'assurance retraite et de la santé au travail, la caisse régionale d'assurance maladie d'Île-de-France et les caisses générales de sécurité sociale disposent, pour participer à la diminution des risques professionnels dans leur région, d'un service Prévention composé d'ingénieurs-conseils et de contrôleurs de sécurité. Spécifiquement formés aux disciplines de la prévention des risques professionnels et s'appuyant sur l'expérience quotidienne de l'entreprise, ils sont en mesure de conseiller et, sous certaines conditions, de soutenir les acteurs de l'entreprise (direction, médecin du travail, CHSCT, etc.) dans la mise en œuvre des démarches et outils de prévention les mieux adaptés à chaque situation. Ils assurent la mise à disposition de tous les documents édités par l'INRS.

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'INRS, de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite.
Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction, par un art ou un procédé quelconque (article L. 122-4 du code de la propriété intellectuelle).
La violation des droits d'auteur constitue une contrefaçon punie d'un emprisonnement de trois ans et d'une amende de 300 000 euros (article L. 335-2 et suivants du code de la propriété intellectuelle).

La restauration rapide

Aide au repérage des risques



SNARR

9, rue de la Trémoille

75008 Paris

Tél. 01 56 62 16 16

Fax : 01 49 52 05 50

www.snarr.fr

info@snarr.fr

Cette brochure a été réalisée par un groupe de travail composé :

- de représentants de l'Institution prévention : Cram Île-de-France (MM. C. Ballue et G. Lavergne), INRS (M. G. Vernois),
- et de représentants du SNARR.

Elle a été mise à jour par Séverine Demasy de l'INRS.

Sommaire

1 Les obligations et responsabilités des employeurs	6
1.1 Leurs obligations	6
1.2 Leurs responsabilités	7
2 La mise en place d'une démarche de prévention	8
2.1 Évaluation des risques	9
2.2 Les acteurs de prévention	11
3 Les facteurs de risques	12
3.1 Les chutes de plain-pied	12
3.2 Les manutentions manuelles	13
3.3 Les sources de chaleur	15
3.4 Les chutes de hauteur	17
3.5 Le risque routier	18
3.6 Les effondrements et les chutes d'objets	19
3.7 Les outils à mains	20
3.8 Les seringues usagées dans les déchets	23
3.9 Les incendies et les explosions	24
3.10 Les machines	25
3.11 Les produits chimiques	27
3.12 Les manutentions mécaniques	29
3.13 L'électricité	30
3.14 Les agressions	31
3.15 L'éclairage	33
3.16 Les ambiances thermiques	34
3.17 Le bruit	35
3.18 L'hygiène	36
3.19 Les pratiques addictives	37
4 L'intervention d'une entreprise extérieure	39
4.1 Le plan de prévention	39
4.2 Le protocole de sécurité	40
5 L'organisation interne	41
6 La formation	42
7 Les équipements et les moyens de protection individuelle	43
8 L'organisation des secours	46
8.1 Les services de secours externes à l'entreprise	46
8.2 Les sauveteurs secouristes du travail	46
8.3 La trousse de secours	46
8.4 En cas de plaie simple	47
8.5 En cas de brûlure thermique simple	47

Introduction

Ce guide s'adresse aux employeurs du secteur de la restauration de type rapide (dont le code NAF est le 5610C) qui est constitué de trois branches d'activité :

- hamburgers ;
- sandwichs ;
- livraison à domicile.

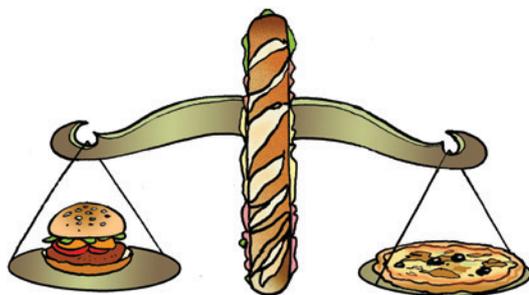
Il est destiné à les aider à évaluer les risques dans leurs établissements afin qu'ils puissent mettre en place les moyens de prévention.

Ce guide réalisé avec les professionnels du Syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide (SNARR) s'appuie notamment sur ses travaux issus du groupe de travail paritaire « Santé au travail ».

Le SNARR, créé en 1984, regroupe aujourd'hui plus d'une centaine d'enseignes, des plus petites aux plus grandes, représentant plus d'un millier d'adhérents et plus de 2 200 établissements. Ses adhérents emploient 65 000 des 116 000 salariés du secteur (source INSEE).

Pizzas livrées à domicile ou plateaux repas livrés en entreprise, hamburgers, sandwichs et paninis, brownies et muffins, cafés aromatisés ou thés..., consommés sur place ou emportés, autant d'offres alimentaires qui font partie du paysage de la restauration de type rapide, caractérisée par l'absence de service à table et l'utilisation de vaisselle et de conditionnements jetables.

1. Les obligations et responsabilités des employeurs



1.1 Leurs obligations

C'est sur l'employeur que repose l'organisation de la sécurité dans l'établissement. Il a une responsabilité pénale en matière d'accident du travail et de maladie professionnelle. Il peut à ce titre être condamné à des amendes, voire à des peines d'emprisonnement.

Il doit diriger son établissement pour que les moyens mis en œuvre permettent, compte tenu des procédures de travail et de la formation des salariés, de travailler en sécurité.

Il lui appartient notamment :

- d'évaluer les risques que l'on n'a pas pu supprimer ;
- de définir des priorités d'actions de prévention ;
- de mettre en œuvre des solutions permettant de prévenir les accidents ;
- de fournir des équipements de travail et des équipements de protection conformes à la réglementation et maintenus en état ;
- d'informer et de former les salariés.

Le document unique

Le décret n° 2001-1016 du 5 novembre 2001 relatif à l'évaluation des risques prévoit que l'employeur doit transcrire les résultats de l'évaluation des risques pour la santé et la sécurité des travailleurs dans un document unique.

Ce document, unique dans un souci de cohérence, de commodité et de traçabilité, doit être mis à jour annuellement ou actualisé lors d'une modification des conditions de travail ou lorsqu'une information supplémentaire est recueillie.



Il est mis à la disposition des acteurs internes à l'établissement (instances représentatives du personnel, personnes soumises à un risque) et externes (médecins du travail, agents de l'inspection du travail et des services de prévention des organismes de Sécurité sociale...).

1.2 Leurs responsabilités

Outre les peines encourues en cas de non-respect du code du travail et du code de la Sécurité sociale, deux types d'infractions ont été introduits par le nouveau code pénal :

- le délit d'homicide involontaire ou de blessure involontaire avec la condition aggravante d'un manquement délibéré à une obligation de sécurité ou de prudence imposée par la loi ou les règlements ;
- le délit de mise en danger d'autrui, résultant du « fait d'exposer directement autrui à un risque immédiat de mort ou de blessures par la violation manifestement délibérée d'une obligation particulière de sécurité ou de prudence imposée par la loi ou les règlements ».

La faute inexcusable

Dans certains cas, le salarié accidenté peut engager une action en responsabilité civile à l'encontre de son employeur, afin de rechercher la faute inexcusable de celui-ci dans la survenue de l'accident, et obtenir l'indemnisation de préjudices extrapatrimoniaux (souffrances physiques et morales, perte d'une chance de promotion professionnelle, préjudice d'esthétique et d'agrément).

2. La mise en place d'une démarche de prévention



L'employeur prend les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé des travailleurs. Il met en œuvre ces mesures sur la base des **neuf principes généraux de prévention** énumérés par la loi du 31/12/1991 :

- éviter les risques ;
- évaluer les risques qui ne peuvent pas être évités ;
- combattre les risques à la source ;
- adapter le travail à l'homme, en particulier en ce qui concerne la conception des postes de travail ainsi que des équipements de travail et des méthodes de travail et de production ;
- tenir compte de l'état d'évolution de la technique ;
- remplacer ce qui est dangereux par ce qui n'est pas dangereux ou par ce qui l'est moins ;
- planifier la prévention en y intégrant, dans un ensemble cohérent, la technique, l'organisation du travail, les relations sociales et l'influence des facteurs ambiants ;
- prendre les mesures de protection collective en leur donnant la priorité sur les mesures de protection individuelle ;
- donner les instructions appropriées aux salariés.

Sur la base de ces principes, en fonction de la réalité de chaque entreprise, il convient de déterminer la mise en place d'une démarche globale de prévention afin d'analyser les situations de travail, puis définir et mettre en œuvre les actions visant à améliorer la sécurité et les conditions de travail.

L'amélioration de la sécurité et des conditions de travail doit être intégrée à toutes les fonctions de l'entreprise.

Cette démarche ne peut se faire qu'avec la participation de tous les acteurs de l'entreprise qui, en fonction de leur formation et de leurs possibilités, doivent prendre soin de leur sécurité ainsi que de celle de leurs collègues.

Au niveau le plus élevé, la direction doit considérer la promotion de la sécurité et l'amélioration des conditions de travail comme une partie essentielle de ses fonctions. Elle doit diffuser clairement son état d'esprit à l'ensemble du personnel, de préférence par écrit et par l'intermédiaire de tous les échelons hiérarchiques.

Chaque représentant de la hiérarchie, quel que soit son rang, a la charge de la sécurité et des conditions de travail pour le secteur dont il a la responsabilité.

Les travailleurs et leurs représentants qualifiés (comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail ou délégués du personnel) doivent nécessairement être associés aux actions de prévention.

2.1 Évaluation des risques

Pour évaluer les risques, l'employeur peut utiliser la méthode ci-après qui se déroule en quatre étapes :

- identification des situations dangereuses ;
- choix des risques à traiter en priorité (programme d'action) ;
- mise en œuvre des mesures de prévention ;
- réalisation d'une nouvelle évaluation suite aux actions réalisées.

L'identification des situations dangereuses passe par l'observation des tâches réellement effectuées aux différents postes de travail et par un dialogue avec les personnes qui les occupent.

Le choix des risques à traiter en priorité, selon la probabilité ou la gravité de leurs conséquences, doit tenir compte des informations déjà connues de l'entreprise (déclaration d'accident du travail ou de maladie professionnelle), des faits constatés par le médecin du travail, notamment lors du bilan annuel, des statistiques d'accidents du travail et de maladies professionnelles qui peuvent être fournies par les fédérations professionnelles...

D'autre part, le relevé des accidents bénins et des incidents peut donner des informations supplémentaires.

Pour chaque risque identifié, la mise en œuvre des solutions consiste à déterminer les mesures de prévention les plus adaptées et à établir un calendrier pour leur mise en place et leur suivi.

Des tableaux peuvent être réalisés poste par poste ou lieu par lieu, afin de mettre en application cette méthode.

Ils doivent être mis à jour annuellement ou actualisés lors d'une modification des conditions de travail ou lorsqu'une information supplémentaire est recueillie.

À titre indicatif, un exemple de tableau est présenté ci-après. Vous pouvez le reproduire ou en établir un autre plus approprié à votre entreprise.

2.2 Les acteurs de la prévention

Les acteurs internes

L'employeur

Il est responsable de la sécurité et de la santé de ses salariés. Il peut, sous certaines conditions, déléguer une partie de ses pouvoirs à un de ses salariés.

Le responsable sécurité

Il a pour rôle essentiel d'assister et de conseiller l'employeur dans l'élaboration et la mise en œuvre d'une politique de prévention.

Les délégués du personnel (dans le cas d'un établissement de 10 à 50 salariés) ou le comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail (dans le cas d'une entreprise de plus de 50 salariés)

Ils ont pour mission, notamment, de contribuer à la protection de la santé et de la sécurité des salariés ainsi qu'à l'amélioration des conditions de travail.

Les acteurs externes

Les services de santé au travail (médecine du travail)

Ils exercent leur mission par une surveillance médicale des salariés et une action sur le milieu de travail.

L'inspection du travail

Elle est chargée de veiller à l'application des dispositions législatives et réglementaires.

Les caisses d'assurance retraite et de la santé au travail (Carsat/Cramif) et les caisses générales de sécurité sociale (CGSS)

Elles ont pour rôle, entre autres, de développer et de coordonner la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles par des actions de conseil, de formation et de contrôle.

3. Les facteurs de risques

3.1 Les chutes de plain-pied

Les chutes de plain-pied peuvent provoquer des blessures résultant de la chute de la personne elle-même ou du heurt d'un objet, d'une machine ou d'un mobilier.

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses Maîtrisez vos risques



Sols glissants

- En matière de protection collective, adoptez dès la conception ou lors de la remise en état un revêtement antidérapant (coefficient de frottement $\geq 0,30$ suivant la méthode INRS¹) et facilement nettoyable.
- Quand un risque de glissade subsiste, faites porter au personnel des chaussures ou des surchaussures avec semelles antidérapantes (coefficient de frottement $\geq 0,15$).
- Posez des bandes antidérapantes sur les aires de circulation des zones de comptoirs et de fabrication.

Sols souillés par des salissures :

- Projection d'huile des postes à friture
- Évacuation d'eau des trop-pleins
- Zone de plonge
- Zones d'égouttage et d'assemblage en fabrication...

- Nettoyez immédiatement afin d'éviter de rendre le sol glissant.
- Veillez à l'absence d'eau stagnante au sol.

Sols des chambres froides rendus glissants par le givre formé lors de l'ouverture fréquente des portes

- Ouvrez les portes le moins longtemps et le moins souvent possible.
- Prévoyez de doubler les portes par la mise en place d'un rideau de lanières souples en plastique transparent.
- Installez un assécheur d'air pour votre chambre froide afin d'éviter les condensations.
- Dégivrez le sol dès que cela est nécessaire.

Sols extérieurs rendus glissants en raison des conditions climatiques

Déneigez, salez ou sablez les accès extérieurs, les trottoirs, les terrasses et toute autre zone de passage autour de l'établissement.

- Sols défectueux : revêtement dégradé, aspérité, trou, dalle descellée...
- Dénivellations dues à des regards, à des plaques d'égout...

Gardez les sols à l'intérieur et à l'extérieur dans un parfait état pour la circulation et supprimez les inégalités.

¹ Méthode d'épreuve basée sur la mesure du coefficient de frottement dynamique.

Recherchez vos situations dangereuses Maîtrisez vos risques

Espaces mal éclairés	Prévoyez un éclairage suffisant des locaux, notamment des couloirs de circulation (voir chapitre 3.15).
Passages encombrés par l'entreposage d'objets divers, le passage de câbles électriques...	<ul style="list-style-type: none">– Maintenez les passages dégagés.– Mettez les prises électriques en bonne place.– Pour le passage des câbles électriques, prévoyez des goulottes, des chemins de câbles, des protège-câbles.
Encombrement des lieux de passage	Veillez de manière stricte au bon déroulement des opérations de réception, de déballage des cartons, de stockage intermédiaire, d'évacuation des déchets.

À CONSULTER ▼

Autre publication

Guide des revêtements de sols, CNAMTS.

Liste des revêtements de sols, édition CNAMTS 2014.

3.2 Les manutentions manuelles

Elles induisent des risques de blessure et, dans certaines conditions, de maladies professionnelles, consécutives à des efforts physiques, des chocs, des gestes répétitifs, des mauvaises postures...

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses Maîtrisez vos risques

Manutention manuelle de charges notamment les charges lourdes (fûts, bonbonnes...)



– Utilisez des moyens de manutention mécanique : monte-charge, transpalette électrique ou manuel, table élévatrice, tapis roulant, diable (éventuellement motorisé), chariot à roulettes...

– La norme française X35-109 révisée en décembre 2011 recommande de limiter la masse unitaire pour le transport manuel de charges :

Valeurs seuils de référence :

- Valeur maximale sous conditions : 25 kg
- Valeur maximale acceptable : 15 kg
- Contrainte à risque minimum : 5 kg

À ces valeurs s'appliquent des coefficients de correction.

Étudiez vos référencements de colis en conséquence.

Étudiez des moyens de préhension adéquats pour les charges (cartons, sacs...) sans poignée.

- Proscrivez le port de charges (cartons, caisses...) pour les femmes enceintes.
- Dispensez une formation aux gestes et postures par un organisme extérieur ou par des formateurs en interne spécialement formés dans ce domaine.
- Informez votre personnel par la mise en place d'affiches² et changez-les régulièrement.

² Les affiches de l'INRS peuvent participer à cette information.

Recherchez vos situations dangereuses Maîtrisez vos risques

<p>Gestes et postures contraignants par rapport au produit (volumineux, sans prise...) ou par rapport à l'environnement (couloirs étroits, plafonds bas...)</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Utilisez des contenants appropriés : faible encombrement, munis de poignées adaptées... – Formez le personnel à adopter des gestes et postures appropriés. – Faites porter des équipements de protection individuelle (gants, chaussures adaptées...). – Placez les produits lourds à hauteur de ceinture et les plus légers en haut (ou en bas) afin de préserver les opérateurs des affections dorsolombaires.
<p>Matériels et plans de travail non adaptés</p>	<p>Optimisez l'ergonomie des comptoirs, des postes en cuisine et de la plonge par :</p> <ul style="list-style-type: none"> • des mobiliers et des plans de travail à bonne hauteur ou à hauteur réglable ; • des bacs à plonge de profondeur limitée ; • etc.
<p>Déplacements de charges : ventes à emporter, ventes en salles...</p>	<p>Adaptez les aires de circulation et de stockage à la nature des charges véhiculées ou transportées.</p>
<p>Manipulation des bouteilles de CO₂</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Privilégiez l'installation de bonbonnes de CO₂. – Formez le personnel à la manutention particulière de ce produit (diable adapté...). – Affectez des personnes à cette manutention.
<p>Tonnage journalier livré important, notamment dans les unités avec étage ou sols avec des dénivelés</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Fractionnez les quantités livrées en augmentant la fréquence de livraison. – Établissez un planning des équipes selon le tonnage livré.
<p>Distance à parcourir importante lors des livraisons</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Placez la zone de stockage le plus près possible du point de livraison. – Installez un tapis roulant, un monte-charge...
<p>Chargement et déchargement d'un véhicule</p>	<p>Privilégiez les véhicules équipés d'un hayon élévateur (voir chapitre 3.12).</p>

À CONSULTER ▼

Publications INRS

Le dos, mode d'emploi, ED 761.

Méthode d'analyse de la charge physique de travail, ED 6161.

Les lombalgies : les comprendre, les prévenir, ED 6057.

Travail et lombalgies. Du facteur de risque au facteur de soin, ED 6087.

3.3 Les sources de chaleur

Le contact avec des matériels ou produits chauds peut provoquer des lésions.

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses		Maîtrisez vos risques	
Matériel source de chaleur (tournebroche, grille-pain, appareil à hot-dogs, machine à café...)		<ul style="list-style-type: none"> – Veillez à la conformité des équipements, au marquage CE, à la fourniture de la notice d'instructions. – Maintenez le matériel en état de conformité. – Effectuez les vérifications prescrites par le fournisseur. – Formez votre personnel au poste de travail, informez-le des risques résiduels. – Rappelez les mesures essentielles de prévention par affichage (n'hésitez pas à utiliser des pictogrammes). – Installez des protecteurs sur les rampes de chauffe. 	
Absence de port d'équipements de protection individuelle (EPI)		Fournissez et faites porter les EPI nécessaires et en bon état (gants, tablier de protection...).	
Four, toaster...		<ul style="list-style-type: none"> – Isolez les fours avec des matériaux performants autorisés par la réglementation. – Fournissez des gants de protection à manchettes. 	
Plaques de cuisson		<ul style="list-style-type: none"> – Informez des règles de nettoyage à chaud de la plaque et de son rabat au moyen de fiches de poste. – Veillez à une utilisation conforme du matériel : grattoir, rabats de plaque... – Rappelez les précautions d'usage à respecter, notamment le port de gants à manchettes 	
 <p>Ouverture des fours et des plaques de cuisson (dégagement de chaleur et/ou de vapeur)</p>		<ul style="list-style-type: none"> – Dans un premier temps, ouvrez la porte avec une faible ouverture afin d'évacuer la chaleur et la vapeur puis procédez à son ouverture complète. – Ne restez pas au-dessus de la plaque de cuisson au moment de son ouverture, notamment si celle-ci est automatique 	
Projection d'huile chaude		Voir l'encadré ci-après.	



a. Pompe manuelle



b. Friteuse à vidange automatique avec système de filtration intégré

Friteuse

- Installez la friteuse suffisamment loin d'un feu vif ou d'un point d'eau.
- Installez une hotte d'extraction (en matériaux incombustibles : euroclasse A ou classés M0) au-dessus de la friteuse afin, notamment, d'évacuer les composés toxiques volatils.
- Respectez les zones de circulation à proximité de la friteuse.
- Prévoyez un système de commande de coupure de l'énergie (gaz ou électricité) à proximité de la friteuse et en dehors des zones à risque d'inflammation (idem pour l'extracteur de la hotte).
- Privilégiez un système d'extinction automatique. Prévoyez un couvercle ou utilisez une couverture ignifugée pour couvrir la friteuse en cas de début d'incendie.
- Prévoyez néanmoins des extincteurs à poudre, à eau avec additif ou au dioxyde de carbone (pour lutter contre les feux de classe B ou F).
- Veillez à ce que le niveau de l'huile reste supérieur à un niveau minimum au-dessous duquel il y a risque d'intoxication et d'incendie.
- Veillez à ce que le niveau de l'huile reste inférieur à un niveau maximum au-delà duquel il y a risque de débordement.
- Définissez les procédures et formez les utilisateurs aux différentes opérations (plonge des aliments, égouttage...).
- Égouttez convenablement les aliments avant de les plonger dans la friteuse afin d'éviter toute projection d'huile bouillante.
- Ne laissez pas la friteuse sans surveillance.
- N'employez que des huiles adaptées à la cuisson.
- Assurez-vous que la température du bain d'huile ne dépasse jamais 180 °C car la surchauffe de l'huile provoque une augmentation notable des substances toxiques (acroléine, formaldéhyde...) et un risque accru d'inflammation.
- Déterminez le vieillissement de votre huile (quantité de toxiques), par exemple avec un test colorimétrique. Si l'huile est altérée, il faut la renouveler. Sinon, procédez au filtrage du bain d'huile (voir photo a) et au nettoyage des cuves (car la présence de produits carbonés favorise la production de substances toxiques).
- Filtrez l'huile :
 - privilégiez des solutions automatisées pour les opérations de filtrage de l'huile (voir photo b) ;
 - n'oubliez pas que la température de l'huile doit être redescendue à 40 °C avant toute manipulation (n'ajoutez surtout pas de l'eau dans de l'huile chaude car cela provoquerait des projections dangereuses) ;
 - utilisez des contenants appropriés (et surtout pas en matière plastique) et vérifiez régulièrement leur état ;
 - formez et affectez une personne à l'opération de filtration. Pour cette opération, fournissez et faites porter les équipements de protection individuelles nécessaires (gants, tabliers, lunettes...).
- Nettoyez périodiquement les filtres, les gaines d'extraction et les cheminées.

3.4 Les chutes de hauteur

Les chutes de hauteur (avec dénivellation) peuvent causer des blessures à une personne, résultant de la chute elle-même ou du heurt avec une machine, un meuble...

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses Maîtrisez vos risques

– Utilisation d'échelles ou de tabourets...
– Utilisation de moyens de fortune avec empilement d'objets divers

– Évitez si possible le stockage en hauteur.
– Proscrivez l'emploi d'échelles, de moyens de fortune.
– Privilégiez l'emploi d'escabeaux avec mains courantes et garde-corps.
– Utilisez un marche-pied auto bloquant (pied d'éléphant) pour les élévations de faible hauteur.

Escalade des racks de stockage ou des étagères

Interdisez l'escalade des racks ou des étagères.

Escaliers encombrés, en mauvais état ou mal éclairés

Dégagez, entretenez et éclairez suffisamment les escaliers (voir chapitre 3.15).

Marches d'escalier glissantes

Prévoyez un revêtement antidérapant adapté et des nez de marche en bon état.

– Espaces de stockage insuffisants empêchant l'utilisation normale des escabeaux mobiles avec main courante et rambarde
– Encombrement des allées de circulation

Adaptez l'organisation afin d'éviter ces situations :

- organisez le rangement ;
- gérez vos stocks et vos réapprovisionnement.

Accès en toiture, aux terrasses, aux locaux techniques...

– Interdisez ces accès aux personnes non autorisées.
– Privilégiez les accès par l'intérieur du bâtiment. Dans ce cas, utilisez les échelles spécifiques pour cette opération : fixes ou attachées à la structure avec des crochets en partie supérieure.
– Pour les échelles à crinoline, en général extérieures, prévoyez des paliers intermédiaires tous les 6 mètres. Si la hauteur à monter est inférieure à 10 mètres, l'échelle à crinoline peut n'avoir qu'une seule volée.



3.5 Le risque routier

C'est un risque d'accident de circulation lié au déplacement réalisé pour le compte de l'entreprise (hors accidents de trajet).

L'urgence, le « rattrapage du temps perdu » et les retards répétés sont des facteurs de risque importants.

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses Maîtrisez vos risques

Contraintes liées à l'organisation du travail et des déplacements

- Identifiez et faites emprunter les itinéraires les plus sûrs.
- Planifiez les déplacements et les autres activités en vue de donner au conducteur le temps nécessaire pour conduire en sécurité.
- Imposez le respect des temps de pause.

Véhicule défaillant, insuffisamment équipé, inadapté

- Choisissez des véhicules avec des équipements de sécurité (AB, airbag conducteur et passager...) et de confort (climatisation, direction assistée, régulateur de vitesse...).
- Maintenez les véhicules en bon état.
- Faites effectuer le contrôle périodique obligatoire des hayons élévateurs tous les six mois par une personne qualifiée.
- Le chargement et l'habitacle sont séparés et les charges correctement arrimées et calées.



Utilisation des cyclomoteurs

- Faites vérifier par l'utilisateur, avant chaque utilisation, les équipements de sécurité (éclairage, clignotants, feux de stop, freins, rétroviseurs...).
- Imposez le port du casque et faites attacher la sangle de sécurité (jugulaire).

Manque de formation à la conduite y compris pour les deux-roues

- Assurez-vous que les salariés qui conduisent les véhicules routiers ont le permis de conduire valide s'il est requis et dans tous les cas les compétences nécessaires.
- Dispensez des formations à la conduite en sécurité.

Contraintes liées aux circonstances aggravantes (cigarettes, médicaments, drogues, alcools...)

- Veillez à la bonne aptitude physique de vos salariés.
- Rappelez la réglementation sur l'absorption d'alcool et sur l'usage de drogues ou de médicaments.

Utilisation du téléphone portable pendant la conduite

- Veillez à faire respecter l'interdiction d'utiliser le téléphone portable pendant la conduite, même en kit mains libres.
- Pendant le temps de conduite, le téléphone portable doit être éteint. Organisez les communications en conséquence.
- Si le téléphone portable appartient à l'entreprise, faites signer un document au salarié pour qu'il s'engage à éteindre le téléphone pendant la conduite.

À CONSULTER ▼

Publications INRS

Le risque routier en mission. Guide d'évaluation des risques, ED 986.

Autre publication

La course et la vie, mairie de Paris.

3.6 Les effondrements et les chutes d'objets

Les effondrements et les chutes d'objets provenant d'un stockage en hauteur, d'un étage supérieur... ou de l'effondrement d'un empilement de cartons ou de produits divers peuvent provoquer des blessures.

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses		Maîtrisez vos risques	
Réserves mal conçues, en désordre		Veillez au bon aménagement et au bon rangement des réserves.	
Matériels de stockage instables tant en magasin qu'en réserve		<p>Assurez la stabilité des installations :</p> <ul style="list-style-type: none"> • utilisez des structures de résistance suffisante même en cas d'humidité ; • montez les installations sur un sol stable ; • veillez à régler correctement les hauteurs de pieds ; • ne surchargez pas les rayonnages ; • fixez correctement les étagères au mur et au sol. 	
	Produits stockés de façon instable	<ul style="list-style-type: none"> – Limitez la hauteur de stockage en tenant compte des caractéristiques des marchandises et de leur emballage (y compris pour tout empilement temporaire). – Insistez auprès des fournisseurs pour être livré avec des emballages appropriés. – Évitez d'empiler des cartons dans des lieux humides. – Vérifiez le bon arrimage des produits sur les palettes. – Dans le cas d'un stockage de masse, stockez les produits sur un sol plan avec les plus lourds en dessous. – Évitez de charger sur des cartons non remplis qui peuvent s'écraser. 	
	Surstockages liés aux campagnes promotionnelles	Gérez les approvisionnements en fonction des espaces de stockage disponibles.	

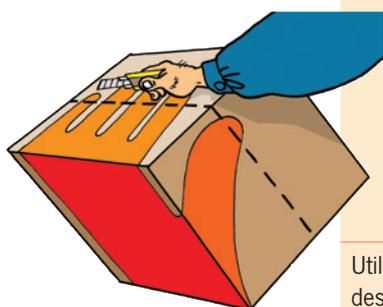
À CONSULTER ▼

Publications INRS
Les rayonnages métalliques, ED 771.

3.7 Les outils à mains

Les outils à main (cutter, couteau...) peuvent provoquer des blessures par leur action mécanique (coupure, perforation...).

À titre d'exemples :



Recherchez vos situations dangereuses Maîtrisez vos risques

Utilisation d'outils tranchants (cutter ou couteau) pour l'ouverture des cartons	<ul style="list-style-type: none"> – Déballez vos cartons sans utiliser de cutter (voir dessins p. 21). – Si la méthode précédente n'est pas applicable, employez un cutter de sécurité à lame rétractable et à sortie de lame réglable (voir dessins p. 21). – Mettez des gants à disposition.
Utilisation d'outils tranchants pour l'ouverture des colis fardelés avec des feuillards en plastique	<ul style="list-style-type: none"> – Dessoudez les feuillards en plastique en tirant l'extrémité accessible au niveau du raccord. – En cas d'impossibilité d'utilisation de cette méthode, employez un cutter adapté (voir dessin p. 21).
<ul style="list-style-type: none"> – Emploi d'outils inadaptés à la tâche (couteau à viande pour couper le pain...) – Mauvaise utilisation des trancheurs, des batteurs, des tranche-tomates... – Mauvaise utilisation des cutters et couteaux – Opération de nettoyage des outils tranchants 	<ul style="list-style-type: none"> – Utilisez des outils adaptés à la tâche à effectuer. – Formez le personnel à l'emploi et au nettoyage des outils tranchants. – Élaborez des fiches d'utilisation avec des pictogrammes.
Tranchage du pain pour les sandwiches	<ul style="list-style-type: none"> – Utilisez un coupe-sandwichs adapté. – Sensibilisez le personnel lors de la mise à disposition d'un couteau neuf (lame très coupante, effort à exercer moindre). – Mettez à disposition des gants de protection adaptés et conformes aux normes (ex. : gants anticoupure à mailles).
<ul style="list-style-type: none"> – Découpe de charcuterie et de fromages – Découpe ou rafraîchissement de certains fruits et légumes 	<ul style="list-style-type: none"> – Utilisez les outils adaptés à la découpe du produit. – Disposez de plans de découpe adéquats, stables et à bonne hauteur.
Utilisation d'outils avec des lames en mauvais état (effort excessif : risque de ripage du couteau, troubles musculosquelettiques...)	<ul style="list-style-type: none"> – Aiguiser et affiler régulièrement les lames de couteaux (à l'exception des couteaux à dents qu'il faut changer). – Changez dès que nécessaire les lames de cutters.
Mauvaise gestion des lames usagées	Jetez les lames usagées dans une boîte de collecte adaptée
Outils non rangés	Rangez les outils dans des endroits prévus à cet effet.

Recherchez vos situations dangereuses Maîtrisez vos risques

Nettoyage des filtres de hottes

- Opérez une vérification régulière de leur état et notamment de la maille métallique constituant la grille de protection.
- Privilégiez la mise en place d'un contrat de maintenance avec une entreprise spécialisée.

Nettoyage des plaques de cuisson, des plans de travail...

- Prohibez l'utilisation d'un couteau.
- Utilisez un grattoir adapté avant de laver.

Décollage des chewing-gums avec un outil tranchant

Utilisez un grattoir.

Réception de matériel neuf

- Vérifiez visuellement que tous les matériels neufs sont ébarbés (cas des étagères métalliques en général et supports d'ustensiles en particulier).
- Faites porter des gants lors de l'opération de montage.

Ouverture d'un carton sans cutter

Longueur de la bande adhésive limitée

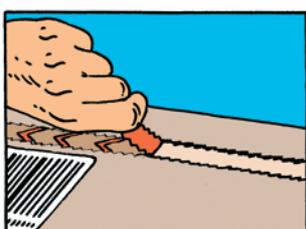


Appuyez avec une main.



Tirez avec l'autre main.

Ouverture d'un carton prédécoupé

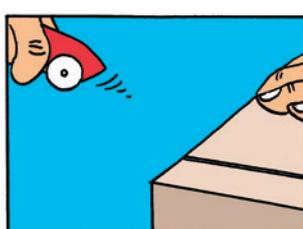


Ouverture du carton en tirant

Ouverture d'un carton avec un cutter à lame rétractable

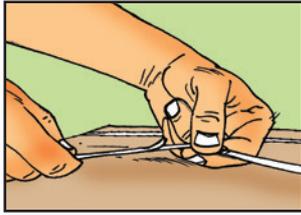


Roulette rentrée, lame sortie



Roulette sortie, lame rentrée

Ouverture du feillard



Tirez l'extrémité au niveau du raccord.

Coupe d'un feillard avec un cutter adapté



À CONSULTER ▼

Publications INRS

*Couteaux à lame
jetable,
ED 115.*

3.8 Les seringues usagées dans les déchets

Lors de la manipulation ou du tassement de déchets dans lesquels un client aurait jeté une seringue usagée, celle-ci pourrait engendrer une piqûre susceptible de conséquences graves pour la santé de l'opérateur.

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses Maîtrisez vos risques

Manipulation des poubelles



- Réalisez une fiche sur la manipulation des poubelles :
 - fréquence de vidage des poubelles ;
 - dimension des sacs ;
 - qualité des sacs.
- Utilisez des « tasse-poubelles ».
- Faites porter des gants de protection adaptés au risque de perforation.

Manque d'information du personnel

Insistez sur les risques et les précautions à prendre en salle client et dans les toilettes lors de la manipulation des déchets et des sacs poubelles.

Contamination par piqûre

Réalisez, au sein des unités, des campagnes d'information régulières sur les maladies du sang (1 à 2 fois par an), sur la transmission de certaines maladies et sur l'existence de tests en cas de piqûre.



Tasse-poubelle pour éviter tout contact avec les déchets

3.9 Les incendies et les explosions

Ils peuvent entraîner des brûlures ou des blessures de personnes et également des dégâts matériels importants.

Les commerces de restauration rapide sont des magasins de vente de moins de 100 personnes (recevant donc du public). Ils sont par conséquent soumis à la réglementation des établissements recevant du public (ERP) et doivent appliquer les dispositions dont ils relèvent.

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses		Maîtrisez vos risques
	Présence de matériaux combustibles : marchandises, emballages (papier, plastiques, cartons, bois, huiles...)	Installez des protections : local isolé, mur et porte coupe-feu, système de désenfumage...
	Tas de déchets (cartons, plastiques...)	Évacuez régulièrement vos déchets.
	Cigarette	N'autorisez à fumer que dans les lieux prévus à cet effet (zones fumeurs exemptes de matières combustibles, équipées de cendriers).
	Installations électriques défectueuses	<ul style="list-style-type: none"> – Maintenez vos installations électriques en bon état. – Faites-les contrôler régulièrement.
	Travaux par points chauds (soudage, moulage, disquage...)	Établissez un permis de feu pour chaque opération générant des points chauds (sources d'inflammation d'un incendie ou d'une explosion).
	Lacunes dans la mise en place des moyens de lutte contre l'incendie et dans la formation du personnel à leur utilisation	<ul style="list-style-type: none"> – Installez et maintenez en bon état des moyens d'extinction adaptés : extincteurs, RIA (robinet d'incendie armé), systèmes d'extinction automatiques (sprinklers, poudre...). – Formez votre personnel au maniement des moyens de lutte contre l'incendie.
	Évacuation en cas d'incendie	<ul style="list-style-type: none"> – Balisez et maintenez dégagés les cheminements et issues de secours. – Installez un éclairage de secours et maintenez-le en bon état (batteries autonomes d'alimentation en particulier). – Affichez les consignes incendie et le plan d'évacuation et procédez régulièrement à des exercices.
	Utilisation de produits inflammables ou combustibles (huiles, alcool, désinfectant...)	<ul style="list-style-type: none"> – Remplacez dans la mesure du possible un produit inflammable par un produit qui l'est moins. – Stockez les produits inflammables ou combustibles dans des locaux ou zones réservés, protégés (mur coupe-feu, porte coupe-feu, armoire résistant au feu...), adaptées et ventilées.

À CONSULTER ▼ **Publications INRS**
Consignes de sécurité incendie. Éléments de rédaction et de mise en œuvre dans un établissement, ED 929.
Explosion et lieu de travail, coll. « Le point des connaissances sur », ED 5001.
Incendie et lieu de travail, coll. « Le point des connaissances sur », ED 5005.
Le permis de feu, ED 6030.



Recherchez vos situations dangereuses Maîtrisez vos risques

Utilisation du gaz de ville, en bouteille, en citerne ou distribué par le réseau

- Faites réaliser/valider l'installation par une personne compétente (qualification gaz).
- Vérifiez et changez les tuyaux de gaz flexibles en tenant compte des prescriptions du fournisseur.
- Placez une vanne de coupure générale de gaz facilement accessible et clairement indiquée.
- Procédez à l'entretien régulier des appareils fonctionnant au gaz (cf. notice d'utilisation).
- Cf. aussi 3.11 sur les bouteilles CO₂.

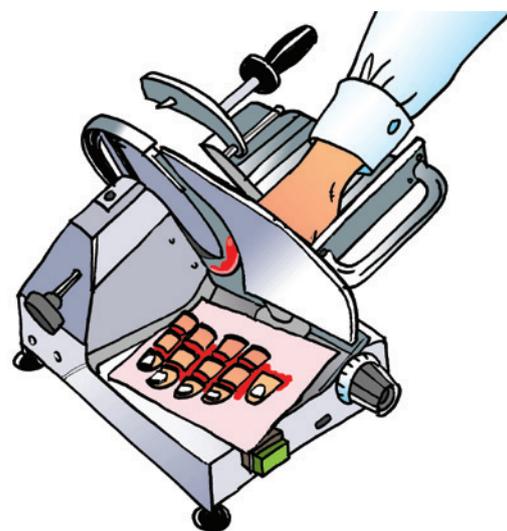
3.10 Les machines

Les principales machines utilisées sont les tranche-jambon, les pétrins, les batteurs, les malaxeurs, les broyeurs-compacteurs, etc.

Les risques liés aux machines sont des risques de blessure induits par l'action mécanique d'une machine ou d'une partie de machine (coupure, perforation, écrasement, entraînement...).

D'une façon générale :

- ayez des machines conformes à la réglementation (procédez à des vérifications de la conformité en cas de doute) ;
- exigez la notice d'instructions du fournisseur et respectez ses prescriptions ;
- ne neutralisez pas les dispositifs de protection intégrés ;
- formez votre personnel (via des fiches de poste par exemple) ;
- affichez les procédures d'utilisation et de nettoyage ;
- avant toute opération de maintenance ou de nettoyage, débranchez l'appareil ou consignez l'installation (voir chapitre 3.13) ;
- affûtez dès que nécessaire les lames des outils : l'effort exercé lors de la découpe est moindre et minimise le risque d'accident ;
- entretenez vos machines et maintenez-les en état de conformité ;
- effectuez les vérifications périodiques (tous les trois mois par exemple pour les compacteurs-broyeurs).



À CONSULTER ▼

Publications INRS

Dossier web « Conception et utilisation des équipements de travail ».

Réussir l'acquisition d'une machine, coll. « Fiche pratique de sécurité », ED 103.

Les machines d'occasion, coll. « Fiche pratique de sécurité », ED 113.

Constituer des fiches de poste intégrant la sécurité, coll. « Fiche pratique de sécurité », ED 126.

Principales vérifications périodiques, ED 828.

Le tranche-jambon

Privilégiez les trancheurs équipés de support de lame lors du démontage de celle-ci.

Les principales règles d'utilisation :

- Ne mettez le produit à trancher sur le porte-produit qu'après avoir vérifié que la plaque d'épaisseur de tranche est sur la position zéro.
- Abaissez le pousse-talon afin de bien maintenir le produit.
- Effectuez le réglage de l'épaisseur de tranche.
- Mettez le couteau en rotation et manœuvrez le chariot sans à-coup.
- Cessez la coupe lorsque le produit ne présente plus une épaisseur suffisante.
- En fin de travail : arrêtez le couteau et remettez le réglage de l'épaisseur de tranche sur la position zéro.

Attention !

- Affûtez la lame dès que nécessaire : l'effort exercé lors de la découpe est moindre et minimise le risque d'accident.
- Ne poussez pas le produit vers le couteau avec la main.
- Ne pratiquez pas la coupe « à la volée » (ou coupe en biais) manuellement, mais utilisez les goulottes de guidage spécialement prévues à cet effet.
- Ne tranchez pas de la viande avec os, des produits surgelés ou non alimentaires.

Avant le nettoyage :

Débranchez la fiche du câble d'alimentation électrique de son socle et vérifiez que le réglage d'épaisseur de tranche est sur la position zéro.

Affûtage :

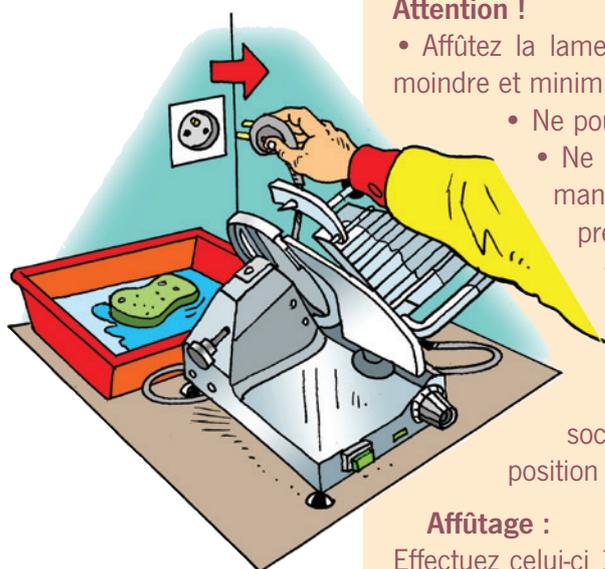
Effectuez celui-ci 1 à 2 fois par semaine, à la fin du poste de travail ou dès que vous constatez que la coupe n'est pas satisfaisante (cela dépend de la durée d'utilisation journalière ainsi que de la nature et de la dureté des produits à trancher).

Effectuez cette opération lorsque la machine est propre (débarrassée des débris alimentaires et lavée).

- Réglez l'épaisseur de tranche à la position zéro.
- Assurez-vous que les meules sont propres avant la mise en place de l'affûteur.
- La meule à gros grains sert à affûter. Cette opération dure de 20 à 30 secondes maximum suivant l'état du couteau.
- La meule à grains fins permet d'enlever le morfil (après l'affûtage avec la meule, on peut remarquer sur l'arête du tranchant une légère bavure appelée « morfil » qui nuit à la coupe). Cette opération ne dure que quelques secondes.
- Remplacez le couteau lorsque l'écartement entre le tranchant du couteau et le protège-couteau atteint 6 mm (valeur fixée par la norme NF EN 1974).

Démontage du couteau :

Cette opération ne doit s'effectuer que par du personnel d'entretien qualifié et formé, ou mieux, par le service après-vente du constructeur. Conformez-vous scrupuleusement à la notice d'instructions.



Débranchez la machine avant le nettoyage.

3.11 Les produits chimiques

Les produits chimiques génèrent des risques d'intoxication, d'allergie, de brûlure..., par inhalation, ingestion ou contact cutané de produits mis en œuvre ou émis sous forme de gaz, de particules solides ou liquides. Dans certaines conditions, il peut en résulter des maladies professionnelles.

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses		Maîtrisez vos risques	
	Utilisation de produits signalés dangereux par les symboles de danger figurant sur l'étiquette	<ul style="list-style-type: none"> – Remplacez un produit dangereux par un autre qui ne l'est pas ou qui l'est moins. – Possédez et référez-vous aux fiches techniques et aux fiches de données de sécurité des produits dangereux utilisés. – Fournissez des équipements de protection individuelle. – Imposez l'emploi de gants. 	
	Opérations de nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> – Ne faites pas de mélange de produits. – Formez et informez le personnel : procédures d'utilisation, fiches de données de sécurité... – Faites porter des protections individuelles : gants, éventuellement lunettes... – Ventilez les locaux durant ces opérations. – Utilisez des produits pour contact alimentaire. 	
	Étiquetage absent ou détérioré des produits dangereux	Conservez en bon état les étiquettes d'origine ou remplacez-les par des étiquettes équivalentes (respectez le texte, les couleurs et les pictogrammes).	
	Fractionnement de produits chimiques	<ul style="list-style-type: none"> – Évitez les transvasements de produits chimiques afin d'éviter les éclaboussures ou les renversements. – Dans le cas de fractionnement, étiquetez correctement les nouveaux contenants avec des étiquettes équivalentes comme indiqué ci-avant. – N'employez pas de contenants alimentaires. 	
	Retrait des étiquettes, affiches, ruban adhésif, etc., sur les vitrines à l'aide de solvants	<ul style="list-style-type: none"> – Privilégiez le grattage. – Interdisez à votre personnel l'utilisation de solvants dans un espace non ventilé. 	
	Stockage des produits chimiques	Rangez les produits chimiques (en particulier les produits de nettoyage) dans des endroits réservés à cet effet et fermés à clef pour les produits dangereux.	

À CONSULTER ▼ *Publications INRS*
Dans mon entreprise, j'étiquette les produits chimiques, ED 6197.

Les bouteilles de gaz carbonique

Les bouteilles de gaz carbonique (CO₂) utilisées pour les installations de tirage de boissons gazéifiées sont généralement stockées dans des locaux qui peuvent souvent être considérés comme des espaces confinés, c'est-à-dire des lieux dans lesquels les surfaces d'ouverture par rapport au volume sont telles que les échanges naturels de l'air intérieur avec l'atmosphère extérieure sont particulièrement réduits.

Le CO₂, gaz inodore et plus lourd que l'air, peut en cas de fuite dans un tel local, diminuer la concentration en oxygène de l'air et entraîner la perte de connaissance (concentration volumétrique en CO₂ dans l'air supérieure à 15 %), voire le décès si la victime n'est pas évacuée immédiatement.

Il est donc nécessaire d'assurer en permanence une bonne ventilation naturelle ou mécanique de ces locaux d'autant plus que le CO₂ s'accumule dans les points bas, voire de stocker ces bouteilles de CO₂ en extérieur (protégées des intempéries).

Il est fortement recommandé de ne pas installer de bouteilles de CO₂ dans des locaux mal ventilés. Dans ce cas, ils doivent être impérativement équipés d'un détecteur de CO₂ entretenu et vérifié régulièrement, avec report d'alarme hors de la zone dangereuse. Il est conseillé de prévoir deux seuils d'alerte avec une préalarme lumineuse à 1,5 % de CO₂ dans l'air signalant une anomalie et une alarme sonore et lumineuse signalant une teneur en CO₂ supérieure à 3 %.

En alternative, il existe des systèmes basés sur la concentration de l'oxygène de l'air (alarme à 19 % d'oxygène).

Pour la conception du réseau fixe, les raccords soudés sont à privilégier. Pour les jonctions avec le réseau flexible, les raccords rapides sont à utiliser préférentiellement aux bagues de serrage.

Lors du changement de la bouteille de CO₂, il y a lieu de changer le joint plat ou torique et de vérifier l'état du détendeur.

Il faut s'assurer de l'absence de fuite au niveau de l'installation en utilisant un produit à base d'eau et de savon vendu sous forme de générateur d'aérosol à détection de fuite.

De plus, pour éviter l'échappement du flexible à la mise sous pression de l'installation (ouvrir progressivement le robinet de la bouteille), il est recommandé de le relier à la bouteille par un câble de sécurité ainsi qu'à l'installation fixe – la bouteille étant elle-même attachée ou maintenue à l'installation fixe.

Cf. chapitre 3.9 sur les bouteilles de gaz de ville.



3.12 Les manutentions mécaniques

On entend par manutentions mécaniques les opérations de manutention avec chariots de manutention (diabes, transpalettes, rolls...) ou appareils de levage (chariots élévateurs, monte-charge...).

Les risques encourus sont dus aux moyens de manutention eux-mêmes (rupture, défaillance...), à leur circulation (collision, dérapage, basculement...) ou aux charges manutentionnées (chute, heurt, renversement...).

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses Maîtrisez vos risques

Utilisation d'un moyen de manutention inadapté ou dans des conditions non prévues par le constructeur

- Utilisez des équipements de manutention adaptés et conformes à la réglementation (monte-charge, chariot élévateur...).
- Limitez leur usage au personnel formé et reconnu apte.
- Faites effectuer les vérifications périodiques par une personne qualifiée.

Manutention des rolls et des transpalettes : surcharge, mauvais entretien (des roues en particulier...)

- Signalez à vos fournisseurs les rolls en mauvais état.
- Respectez les consignes de chargement.

Instabilité du moyen de manutention : mauvais état du sol, pente...

- Entretenez vos sols.
- Respectez les recommandations du fournisseur du moyen de manutention.

Instabilité de la charge : charge mal répartie, masse trop élevée, arrimage absent ou insuffisant...

- Arrimez les charges si nécessaire.
- Insistez auprès de votre fournisseur pour recevoir des palettes ou rolls correctement chargés et filmés.

Utilisation de hayons (son profil se présente comme une lame pour toute personne passant à proximité)

- Assurez-vous que vos fournisseurs (voir chapitre 4) utilisent correctement les hayons, de jour comme de nuit, avec :
- des drapeaux réfléchissants suspendus aux extrémités ou des feux à éclairage intermittent placés aux angles extérieurs ;
 - des adhésifs réfléchissants sur les faces latérales ;
 - un balisage (quille de signalisation routière) sur la chaussée au niveau de la zone de déchargement.



À CONSULTER

Publications INRS

Principales vérifications périodiques, ED 828.

3.13 L'électricité

L'électricité engendre des risques de brûlure ou d'électrocution consécutifs à un contact avec :

- un conducteur électrique ;
- ou une partie métallique sous tension (le retour du courant se faisant par le sol ou par un élément relié au sol) ;
- ou deux conducteurs à des potentiels différents.

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses Maîtrisez vos risques

Installation électrique défectueuse, non conforme, vétuste

- Faites réaliser vos installations électriques par du personnel qualifié.
- Entretenez et faites effectuer les contrôles périodiques réglementaires de vos installations électriques annuels ou tous les deux ans dans certaines conditions ³.
- Informez votre personnel du risque électrique : signalez les zones dangereuses, affichez les « consignes de secours aux électrisés ».
- Informez votre personnel des moyens de coupure générale de l'électricité.

Armoire électrique non fermée à clef (conducteur nu accessible au personnel)

- Fermez à clef toutes les armoires électriques.
- Confiez les clefs uniquement au personnel compétent dûment formé et habilité.

Trop d'appareils branchés sur un même circuit électrique

Proscrivez le branchement d'un nombre trop important d'appareils sur un même circuit pour ne pas dépasser la puissance disponible.

Branchements de fortune, prises en cascade

Prévoyez des branchements fixes.

Non-consignation d'une installation électrique lors d'une intervention : réparation, maintenance, modification...

Respectez les règles de consignation d'une installation ou d'un appareil ⁴.

Absence de protection lors d'une intervention sur un matériel électrique

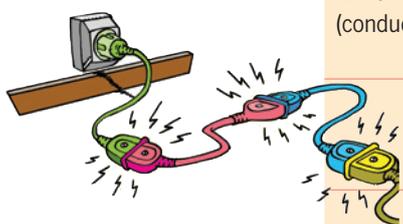
Respectez les règles de sécurité : débranchez les appareils concernés avant l'intervention, évitez les écoulements d'eaux à proximité...

Absence de cahier de maintenance et/ou aucune information sur les précédentes interventions ou sur les modifications apportées (cahier mal tenu)

Imposez à votre personnel habilité ⁵ que toutes les interventions, modifications et pannes diverses soient consignées sur un document (feuille, classeur ou cahier) en précisant la date, le nom de l'intervenant et la solution apportée.

Lavage à grande eau

Évitez le lavage à grande eau à proximité d'installation ou d'appareils électriques sous tension.



À CONSULTER ▶ Publications INRS
Principales vérifications périodiques, ED 828.
L'habilitation électrique, ED 6127.

³ Le délai entre deux vérifications peut être porté à deux ans par l'employeur si le rapport précédent ne présente aucune observation ou si, avant l'échéance, l'employeur a fait réaliser les travaux de mise en conformité prescrits dans le rapport de vérification. Dans ces conditions, le chef d'établissement doit informer l'inspection du travail de sa décision par lettre recommandée avec AR, et doit lui adresser les justificatifs prouvant que les observations ont été prises en compte.

⁴ Consigner une installation ou un appareil, c'est effectuer les opérations destinées à la fois à séparer cette installation ou cet appareil de toute source possible de tension et à interdire toute remise sous tension de cette installation ou de cet appareil, notamment en condamnant les appareils de séparation en position d'ouverture.

⁵ L'habilitation, c'est la reconnaissance par l'employeur de la capacité d'une personne à accomplir en sécurité les tâches pour lesquelles il a reçu une formation au sein d'un organisme spécialisé. L'habilitation est matérialisée par un document établi par l'employeur et signé par celui-ci et par l'habilité. Ce dernier doit en outre être désigné par son employeur pour l'exécution des opérations concernées.

3.14 Les agressions

Les agressions sont essentiellement de trois types :

- les violences dites de « prédation » (cambriolages, vols et rackets) ne se limitent pas au secteur bancaire mais évoluent actuellement vers les commerces ;
- les violences physiques, les menaces, les injures ou les insultes touchent un très large éventail de professions en butte à l'agressivité de leur clientèle ou de leur public ;
- les actes de destruction ou de dégradation, dirigés non sur des personnes mais sur des biens matériels, peuvent néanmoins exposer les salariés à des problèmes psychologiques.

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses	Maîtrisez vos risques
Mauvais emplacement de la caisse, notamment lorsqu'elle se trouve près de la porte d'entrée du magasin	Placez la caisse au meilleur endroit possible du magasin, en tenant compte de sa configuration. Le caissier ne doit en aucun cas tourner le dos à l'entrée du magasin.
Présence d'argent dans la caisse	<ul style="list-style-type: none"> – Limitez les fonds par des prélèvements de caisse réguliers déposés de préférence dans un coffre-fort tirelire. – Encouragez les paiements par carte bancaire.
Transport des fonds à la banque	<ul style="list-style-type: none"> – Faites appel, selon l'importance des fonds, à une société spécialisée. – Variez les jours et les heures de remise des fonds à la banque. – Ayez de préférence plusieurs banques. – Changez d'itinéraire de façon aléatoire. – Évitez d'envoyer toujours la même personne. – N'utilisez pas toujours le même contenant (enveloppe, sac plastique, sacoche...).
Braquage	<ul style="list-style-type: none"> – Donnez les instructions à votre personnel de « laisser faire ». – Installez des caméras de surveillance à l'intérieur et à l'extérieur (dans les limites de la propriété) et signalez distinctement leur présence. Respectez la réglementation en la matière. – En cas d'agression, faites assurer le suivi psychologique du personnel exposé.
Personnel non prévenu du risque possible d'agression	<ul style="list-style-type: none"> – Informez votre personnel dès l'embauche du risque d'agression. – Faites-lui suivre une formation adaptée aux risques pouvant se présenter (détection des comportements suspects...). – Donnez-lui toutes les consignes à suivre selon le type d'agression afin que celui-ci puisse par sa conduite désamorcer la situation à risque.

Recherchez vos situations dangereuses Maîtrisez vos risques

Agression verbale ou physique du personnel par la clientèle (opérateurs travaillant aux postes d'encaissement en particulier...)

Installez un moyen discret pour prévenir le responsable ou des collègues susceptibles de venir en aide à l'agressé.

Sites sensibles

– Faites appel à une société de gardiennage.
– Ayez des contacts réguliers avec les forces de l'ordre (police, gendarmerie...).

Objets suspects

Prévoyez des consignes spécifiques (ne touchez en aucun cas l'objet suspect, évacuez les lieux...) et faites intervenir les services compétents.

Livraisons dans des quartiers sensibles

Établissez des consignes précises pour ces livraisons afin de préserver la sécurité du livreur.



Dossier à consulter sur le site www.inrs.fr

« Agression et violence externe ».

CONSULTER

3.15 L'éclairage

Un éclairage inadapté induit des risques de fatigue et de gêne. C'est aussi un facteur d'accident (chute, heurt...) ou d'erreur.

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses		Maîtrisez vos risques
	Zone de passage ou de travail peu ou mal éclairée	<ul style="list-style-type: none"> – Adaptez l'éclairage en fonction des travaux à effectuer. – Privilégiez l'éclairage naturel. – Supprimez les zones d'ombres.
	Vitres ou ampoules électriques encrassées, lampes défectueuses	<ul style="list-style-type: none"> – Effectuez un entretien régulier : nettoyage des vitres, des lampes et luminaires, remplacement des lampes.
	Poste de travail présentant des zones éblouissantes : éclairages, rayonnement du soleil, réflexion...	<ul style="list-style-type: none"> – Évitez les lampes nues. – Évitez les éblouissements provoqués par les éclairages et par les matériaux réfléchissants (surfaces de travail, vitrines, sols...). – Installez des stores.

Valeurs d'éclairage artificiel suivant les locaux

Espaces et locaux concernés	Valeurs d'éclairage artificiel (en service, en lux)	
	Valeurs recommandées (d'après NF EN 12464-1)	Valeurs minimales réglementaires
Circulations extérieures (entrées, cours, allées)	30	10
Aires de travail extérieures (ex. : quais)	75	40
Circulations intérieures (couloirs, escaliers)	100-300	40-60
Entrepôts	100	60
Magasins, zones de vente au détail	300	120-200
Magasins, zones de caisses	500-1 000	300-600
Bureaux* (administratifs, secrétariat)	500**	200

* Dont 250 lux, au moins, assurés par l'éclairage général.

** Dont 200 lux assurés en cas d'occupation permanente.

Source : *Conception des lieux de travail*, Paris, INRS, ED 718, 2003.

À CONSULTER ▼

Publications INRS

L'éclairage naturel, ED 82.

Éclairage des lieux de travail, TJ 13.

3.16 Les ambiances thermiques

Elles peuvent provoquer un inconfort et, dans certains cas, être une source supplémentaire de fatigue, voire provoquer des atteintes susceptibles d'affecter la santé (malaises par exemple) et la sécurité.

À titre d'exemples :



Recherchez vos situations dangereuses Maîtrisez vos risques

Livreurs exposés aux conditions climatiques (froid, pluie, canicule...)

Portez des vêtements de travail adaptés.

Entrées et sorties répétées dans une chambre froide

Prévoyez des survestes chaudes près de l'entrée.

Ambiance froide : activité en chambre froide...

Fournissez les équipements de protection nécessaires (vêtements, gants, chaussures) et vérifiez leur port.

Postes de travail donnant sur l'extérieur :
– service au volant ;
– comptoirs de ventes à emporter ;
– etc.

– Privilégiez la mise en place d'un guichet fermé au niveau de la prise de commande.
– Prévoyez un chauffage d'appoint ou un rideau d'air chaud ainsi qu'un complément de tenue adaptée.
– Évitez les courants d'air.

Ambiance chaude : proximité de matériel (four...), de vitres exposées au soleil

– Évitez les postes de travail à proximité des fours ou des rôtissoires.
– Prévoyez un apport d'air climatisé.
– Installez des protections contre l'effet de serre (stores...).
– Mettez à disposition de l'eau potable.

Dégagement de chaleur au-dessus des postes de cuisson et en particulier des friteuses

– Installez un réseau d'extraction au dessus de la zone de cuisson (grill, hot-dog, friteuse).
– Voir l'encart sur la friteuse au chapitre 3.3.

Chambres froides et climatisées

Définitions :

Ces deux types de chambres sont des locaux d'entreposage dont la température est régulée, avec pour chacune d'elles les spécificités suivantes :

- chambre froide : la température est inférieure ou égale à 0 °C ;
- chambre climatisée : la température est positive.

Mesures de sécurité applicables :

Dans les deux cas, les portes des chambres doivent pouvoir être ouvertes manuellement par toute personne se trouvant à l'intérieur, même si la serrure est verrouillée de l'extérieur.

Les chambres froides d'une capacité utile supérieure à 10 m³ doivent être munies d'un dispositif d'avertissement sonore permettant à toute personne enfermée accidentellement à l'intérieur d'actionner une alarme perceptible à l'extérieur.

Toute installation neuve de chambre froide ou climatisée, d'une capacité utile supérieure à 10 m³, doit comporter, à l'extérieur et au voisinage immédiat de chacune des portes, un voyant lumineux allumé lorsque la chambre est éclairée pour permettre au personnel d'y travailler.

À CONSULTER ▼ Publications INRS
Dossier web « Travail au froid ».
DG 06 « Chambres froides » (CNAMTS).

3.17 Le bruit

Le bruit est une source d'inconfort : il entrave la communication orale, gêne l'exécution des tâches délicates.

Dans certaines conditions, il peut entraîner une surdité irréversible.

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses		Maîtrisez vos risques
 <p>Niveau de bruit élevé de la salle, du local de plonge et du lave-vaisselle...</p>	Bruit des minuteurs (timers)	<p>Privilégiez les voyants lumineux ou à défaut diminuez l'intensité du signal sonore.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Prévoyez dès la conception la mise en œuvre de matériaux acoustiques absorbants (faux plafonds, baffles...). – Privilégiez l'utilisation de machines insonorisées (caisson, capotage...). – Mettez à disposition des équipements de protection individuelle (casque antibruit, bouchons d'oreilles...).
	Installations techniques (compresseurs...)	<p>Installez les groupes moteurs dans des locaux spécifiques avec des parois traitées phoniquement.</p>
	Salle de repos	<p>Veillez à insonoriser correctement celle-ci.</p>

À CONSULTER ▼

Publications INRS

Dossier web « Bruit ».

Le bruit, TJ 16.

3.18 L'hygiène

Le manque d'hygiène présente un risque d'atteinte à la santé du salarié par contamination avec un germe pathogène. Dans le secteur alimentaire, c'est de plus un risque de contamination des produits (qui n'est pas l'objet de ce guide).

À titre d'exemples :



Recherchez vos situations dangereuses	Maîtrisez vos risques
Blessure non protégée	Faites protéger les blessures par des pansements propres et étanches.
Pas de tenue de travail	<ul style="list-style-type: none"> – Mettez à disposition et faites porter des blouses ou tabliers de travail, des charlottes, toques ou filets... – Veillez au bon état de propreté des tenues vestimentaires.
Locaux de travail insuffisamment propres	Assurez le nettoyage régulier de l'ensemble des locaux.
Conception et aménagement des sanitaires	Ayez des installations sanitaires suffisantes ne communiquant pas directement avec les salles de travail.
Lavabos insuffisamment équipés	<ul style="list-style-type: none"> – Prévoyez des lavabos à commande non manuelle et approvisionnés en eau froide et chaude. – Installez des distributeurs de savon. – Mettez à disposition des essuie-mains à usage unique.
Mauvais état de propreté des sanitaires	Maintenez toutes les installations sanitaires en parfait état de propreté et d'utilisation.
Mauvais approvisionnement des sanitaires (savon...)	<ul style="list-style-type: none"> – Veillez au renouvellement des fournitures nécessaires aux soins corporels. – Privilégiez les appareils équipés de recharges.
Absence d'information sur l'hygiène	<ul style="list-style-type: none"> – Affichez les consignes d'hygiène. – Utilisez des affiches.
Manque de vestiaire	<ul style="list-style-type: none"> – Ayez des vestiaires en nombre suffisant, séparés des lieux de production et de stockage. – Équipez-les d'armoires individuelles. – Lorsque les vêtements de travail sont susceptibles d'être souillés de matières dangereuses, salissantes ou malodorantes, les armoires doivent comprendre un compartiment réservé à ces vêtements. – Prévoyez une aération des locaux. – Assurez un nettoyage des vestiaires.
Pollution par la fumée de cigarette	Faites respecter l'interdiction de fumer.
Absence de suivi médical	Faites assurer le suivi médical du personnel à l'embauche et périodiquement.

À CONSULTER ▶ *Publications INRS*
Hygiène et sécurité dans le domaine de la distribution alimentaire, TJ 22.

3.19 Les pratiques addictives

Origine des pratiques addictives

Les consommations de tabac, alcool, drogues et/ou médicaments psychotropes sont dus à des causes relevant de la vie privée et/ou à certaines situations de travail. Ces dernières peuvent être, entre autres :

- travail en plein air (plus de la moitié du temps de travail) ;
- port de charges lourdes ;
- pots en entreprise ;
- horaires décalés, stress...

Il est donc nécessaire de prévenir ces facteurs liés au travail.

Les services de santé au travail ont pour mission de conseiller les employeurs, salariés et représentants du personnel afin de prévenir la consommation d'alcool et de drogues sur le lieu de travail (article L. 4622-2 du code du travail).

Alcool, drogues

La consommation d'alcool ou de drogues, y compris lorsqu'elle est occasionnelle, peut être notamment à l'origine d'accidents du travail ou d'autres risques professionnels (harcèlement, violence, stress...).

Un verre standard fait augmenter l'alcoolémie d'environ 0,2 à 0,25 gramme par litre. L'organisme met plus d'une heure pour éliminer un verre d'alcool.

Les effets d'un joint de cannabis durent plusieurs heures.

Conduire sous l'influence de l'alcool augmente le risque d'être responsable d'un accident routier mortel par 8,5. Sous l'effet du cannabis ce risque est multiplié par 1,8.

Médicaments psychotropes

Les médicaments psychotropes (somnifères, anxiolytiques, antalgiques contenant des dérivés de la morphine...) sont également dangereux pour la sécurité au travail lorsqu'ils sont consommés sans prescription médicale.

Tabac

Le tabac est dangereux pour la santé des fumeurs et des personnes exposées à sa fumée.

Il est interdit de fumer notamment dans tous les lieux dans lesquels des personnes sont amenées à travailler (article R. 3511-3 du code de la santé publique), lorsque ces lieux sont clos, couverts et affectés à un usage collectif.

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses Maîtrisez vos risques

Boissons alcoolisées en libre accès

- Sensibilisez les salariés aux risques de l'alcool pour la santé et la sécurité.
- Limitez la quantité accessible (vérifiez les stocks).

Pots avec alcool autorisés

- Seules les boissons alcoolisées autorisées par le code du travail (article R. 4228-20) peuvent être consommées (vin dont le champagne, bière, cidre, poiré).
- Limitez la quantité d'alcool fournie.
- Fournissez systématiquement des boissons non alcoolisées ; mettez à disposition des aliments.
- Sensibilisez les salariés aux risques de l'alcool pour la santé et la sécurité.
- Choisissez l'heure du pot afin de ne pas être en danger lors de la reprise d'une activité dangereuse (conduite de véhicule, utilisation de cutter ou de machine à découper...).
- Mettez à disposition des éthylotests qui peuvent être utilisés de manière anonyme.

Salarié étant dans l'incapacité d'assurer son travail en toute sécurité

- Retirez-le de toute activité dangereuse (conduite de véhicule, utilisation de cutter ou de machine à découper...).
- Demandez un avis médical : un trouble du comportement peut être dû à une consommation d'alcool ou de drogue, mais aussi à un problème de santé urgent à traiter (hypoglycémie, accident vasculaire cérébral...). L'avis peut être demandé auprès du Samu (téléphone : 15).

À CONSULTER ▼

Publications INRS

Pratiques addictives en milieu de travail : principes de prévention, ED 6147.

4. L'intervention d'une entreprise extérieure

L'intervention d'une entreprise extérieure ajoute aux risques propres de l'entreprise d'accueil des risques supplémentaires liés à la coactivité (interférences entre les activités, les installations et les matériels des différentes entreprises présentes sur un même lieu de travail).



4.1 Le plan de prévention

Les articles R. 4511-1 à R. 4514-10 du code du travail disposent que :

- l'employeur de l'entreprise utilisatrice assure la coordination générale des mesures de prévention qu'il prend ou que prend l'ensemble des employeurs des entreprises intervenant dans son établissement ;
- chaque employeur est responsable de l'application des mesures de prévention nécessaires à la protection de son personnel ;
- cette coordination générale a pour objet de prévenir les risques liés à l'interférence entre les activités, les installations et les matériels des différentes entreprises présentes sur un même lieu de travail ;
- il doit être procédé à une inspection en commun des lieux de travail par un responsable de chacune des entreprises ;
- les employeurs de l'entreprise utilisatrice et de l'entreprise extérieure doivent procéder ensemble à une analyse des risques et doivent d'un commun accord établir un « plan de prévention » définissant les mesures qui doivent être prises par chaque entreprise en vue de prévenir ces risques.

Les mesures prévues dans le plan de prévention comportent au moins :

- la définition des phases d'activité dangereuses et des moyens de prévention correspondants ;
- l'adaptation des matériels, installations et dispositifs à la nature des opérations à effectuer ainsi que la définition de leurs conditions d'entretien ;
- les instructions à donner aux salariés ;
- l'organisation mise en place pour assurer les premiers secours.

4.2 Le protocole de sécurité

Dans le cas particulier d'opérations de livraison, il est nécessaire pour l'entreprise cliente, dite entreprise d'accueil, d'établir un document écrit, le « protocole de sécurité » avec les entreprises de distribution qui interviennent dans l'enceinte de leur établissement (arrêté du 26 avril 1996).



Ce document doit comporter notamment les opérations listées ci-dessous :

1. Pour l'entreprise d'accueil :

- Consignes de sécurité, et particulièrement celles relatives aux opérations de chargement ou de déchargement
- Modalités d'accès et de stationnement au poste de chargement ou de déchargement accompagnées d'un plan et des consignes de circulation
- Matériels et engins spécifiques utilisés
- Moyens de secours en cas d'incident ou d'accident
- Identité du responsable

2. Pour le transporteur :

- Caractéristiques du véhicule, son aménagement et ses équipements
- Nature et le conditionnement de la marchandise
- Précautions particulières

À CONSULTER ▼

Publications INRS

*Intervention d'entreprises extérieures.
Aide-mémoire pour la prévention
des risques, ED 941.*

Autre publication

*Protocole de sécurité, DTE 113,
Cram Île-de-France.*

5. L'organisation interne

Parallèlement à la mise en œuvre des mesures techniques, des règles organisationnelles sont à mettre en place pour maîtriser l'ensemble des risques.

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses	Maîtrisez vos risques
Manque de personnel	Disposez des effectifs suffisants : encadrement et équipiers.
Mauvaise répartition des personnels en fonction de la charge de travail	Définissez avec précision le planning, les affectations, la polyvalence...
Multiplication des tâches opérationnelles	Favorisez les organisations permettant de limiter la multiplication des tâches.
Manque de temps pour effectuer les tâches de gestion	Incluez celles-ci dans le temps de travail.
Manque de communication interne	Organisez des réunions d'information, des groupes de travail...
Manque de respect entre la hiérarchie et les salariés	Affichez le règlement intérieur précisant notamment le droit en matière de harcèlement moral.

6. La formation

L'absence de formation est un facteur de risque d'accident ou de maladie professionnelle consécutif à la méconnaissance des bonnes pratiques de sécurité ou des règles de prévention.



La formation fait partie de toute démarche globale de prévention et est obligatoire (article L. 4141-2 du code du travail).

Tout le personnel doit apprendre ou réapprendre périodiquement les règles de sécurité générales et particulières à son poste. Pour cela, il existe divers outils donnés ci-dessous.

- **Information des nouveaux embauchés**
- **Formation au poste de travail**
 - Connaissance des tâches
 - Connaissance de l'environnement
 - Connaissance des machines et de leurs dangers potentiels
 - Initiation à l'ergonomie du poste de travail
 - Apprentissage des gestes et postures (Prap)
 - Utilisation des équipements de protection individuelle

- **Formation-action Prap**

La formation-action Prap a pour objectifs de diminuer les risques d'accidents du travail et de maladies professionnelles liés aux activités physiques et de participer à l'amélioration des conditions de travail.

À l'issue de cette formation, le salarié, porteur d'une nouvelle culture de prévention au service de l'entreprise, sera capable :

- de connaître les risques de son métier afin de repérer, d'une part, les situations, dans son travail, susceptibles de nuire à sa santé ou d'entraîner des efforts inutiles ou excessifs, et, d'autre part, les enjeux pour l'entreprise (diminution des AT-MP, amélioration de la performance de l'entreprise) ;
- d'observer et d'analyser sa situation de travail, en s'appuyant sur la connaissance du fonctionnement du corps humain, et d'identifier les différentes atteintes à la santé encourues ;
- de participer à la maîtrise du risque en proposant à son encadrement de proximité toute idée d'améliorations techniques ou organisationnelles, et en économisant les efforts par l'organisation et la simplification des manutentions répétitives et par l'utilisation de techniques gestuelles appropriées pour les manutentions occasionnelles.

L'action d'information/formation des salariés et de l'ensemble des niveaux hiérarchiques de l'entreprise ou de l'établissement est un point essentiel à la réussite de l'action de prévention.

À CONSULTER ▼ Publications INRS

Formation à la sécurité, ED 832.

Démarche de prévention des TMS et outils pour l'action, ED 6117.

La prévention des risques liés à l'activité physique. La formation-action Prap, ED 7200 (uniquement disponible sur www.inrs.fr).

7. Les équipements et les moyens de protection individuelle (EPI)

Conformément aux principes de prévention, il convient d'abord de chercher à éliminer ou réduire les risques. Lorsque des risques subsistent, la priorité doit être donnée à la protection collective, mais lorsque celle-ci s'avère insuffisante ou impossible, il faut alors utiliser des équipements de protection individuelle (EPI).

Après avoir évalué les risques, l'employeur a l'obligation d'apprécier les EPI nécessaires, appropriés aux risques à prévenir, aux conditions et caractéristiques particulières du travail et à la morphologie des travailleurs.

L'employeur doit mettre gratuitement les EPI appropriés à la disposition de tous les travailleurs (y compris temporaires), donner les informations nécessaires à leur utilisation, s'assurer qu'ils sont effectivement utilisés et en vérifier périodiquement le bon état.

Les EPI doivent être conformes à la réglementation fixant les exigences essentielles de sécurité lors de leur conception. Cette conformité est attestée par le marquage CE sur les équipements (ou sur leur emballage).

En matière d'EPI, l'obligation d'information de l'employeur se traduit par la rédaction de consignes. Il informe de manière appropriée les travailleurs :

- des risques contre lesquels le port d'EPI les protège ;
- des conditions d'utilisation, notamment les usages auxquels l'équipement est réservé.

Les séances d'information sur les risques dans l'entreprise, avec ou par le médecin du travail, permettent aux travailleurs de participer à la démarche de prévention et de mieux comprendre la pertinence des conseils de prévention (au-delà des consignes et de l'obligation de porter les EPI).

Il est recommandé de faire figurer l'obligation du port des EPI dans le règlement intérieur. Celui-ci est obligatoire dans les établissements occupant au moins 20 salariés ; en-dessous de ce seuil, les établissements conservent la faculté de se doter d'un règlement intérieur.

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses Maîtrisez vos risques

Chute par glissade	Chaussures de sécurité à semelle antidérapante avec un coefficient de frottement supérieur ou égal à 0,15
Écrasement des pieds par chute d'objet ou heurt d'un obstacle	Chaussures de sécurité avec semelle antidérapante et embouts renforcés
Brûlure des pieds et inconfort (pieds mouillés)	Pantalon par dessus les bottes pour que les produits liquides n'entrent pas dans celles-ci mais s'écoulent vers l'extérieur



Recherchez vos situations dangereuses Maîtrisez vos risques

<p>Inconfort lié aux projections d'eau et aux ambiances humides, développement bactérien, mycoses...</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tabliers imperméables, bottes, gants de plonge à manchettes longues (longueur totale d'environ 70 cm), pour éviter que l'eau rentre dedans lors du lavage en bac profond - Installation d'équipements permettant le séchage des EPI (sèche-bottes, sèche-gants...) ou d'armoires spécifiquement ventilées pour les chaussures et les bottes (raccordées au réseau d'extraction, armoires sèche-linge électriques...) - Possibilité de changer de tenue et de chaussures dans la journée de travail (tenue et chaussures de sécurité pour la préparation, tenue et chaussures pour le service, tenue et chaussures ou bottes pour le nettoyage...) - Vêtements de travail et EPI à renouveler dès que nécessaire <p><i>Rappel : Le port prolongé de bottes et de gants est déconseillé (macération, sudation favorisant l'irritation cutanée...).</i></p> <p><i>Après avoir ôté les gants, il est nécessaire de se laver les mains et de bien les sécher.</i></p>
<p>Intempéries, froid</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Vêtements chauds « respirants » (passage chaud/froid), permettant une mobilité et une dextérité optimales, choisis selon l'indice IREQ d'isolement vestimentaire (<i>Required Clothing Insulation Index</i>) - Imperméables, gants, bonnets, chaussures antidérapantes avec isolant thermique... - Possibilité pour chacun d'ajuster sa protection en fonction de sa physiologie et de la tâche à effectuer
<p>Atteinte de l'appareil auditif (surdité, acouphènes...) et inconfort acoustique</p>	<p>Protections auditives : casques antibruit, arceaux antibruit, bouchons d'oreilles moulés, bouchons d'oreilles réutilisables avec système de cordelette détachable qui évite toute chute et facilite leur enlèvement, bouchons d'oreille à usage unique...</p>
<p>Atteinte des voies respiratoires (poussières, aérosols, émanation de produits toxiques...)</p>	<p>Masques de protection respiratoire</p>
<p>Blessures ou contamination lors de la manutention (coupures, piqûres...) des palettes, cageots, cartons, sacs poubelles, déchets, seringues...</p>	<p>Gants de manutention protégeant des coupures et des perforations</p>
<p>Brûlures lors de la manipulation des produits surgelés</p>	<p>Gants imperméables avec un isolant thermique intérieur</p>



Recherchez vos situations dangereuses Maîtrisez vos risques

Brûlures lors de la manipulation de produits chauds, éclaboussures ou fuites de vapeur...	<ul style="list-style-type: none">– Gants de protection contre la chaleur à manches longues– Muffles de manutention en silicone
Infections ou parasitoses	Gants de protection et rappel de la nécessité du lavage des mains après le retrait des gants
Allergies au latex	<ul style="list-style-type: none">– Lors de l'achat des gants de protection, prise en compte du risque d'allergie professionnelle aux agents constitutifs des gants– Choix des gants de protection :<ul style="list-style-type: none">• soit pauvres en allergènes (non poudrés) ;• soit pourvus d'un revêtement interne en matière synthétique ;• soit intégralement en matière synthétique (vinyle, nitrile...)
Irritation, brûlure ou affection respiratoire lors des opérations de nettoyage et notamment lors du mélange de produits	Gants, masques et lunettes lors de certaines opérations de nettoyage

À CONSULTER

Publications INRS

Dossiers « Protection individuelle » et « Travail au froid », sur www.inrs.fr.
Risque chimique pendant les travaux de nettoyage, ED 59.

Les appareils de protection respiratoire, ED 98.

Des gants contre les risques chimiques, ED 112.

Les équipements de protection individuelle des yeux et du visage. Choix et utilisation, ED 798.

Les équipements de protection individuelle de l'ouïe. Choix et utilisation, ED 868.

Pourquoi porter des gants et comment ôter les gants souillés, ED 883.

Nettoyage et désinfection. Un couteau qui garde son pouvoir de coupe pour réduire les TMS, ED 939.

Les articles chaussants de protection. Choix et utilisation, ED 994.

Quand la main choisit son gant, DV 0238 (film).

8. L'organisation des secours

Tout employeur est responsable de l'organisation des secours dans son entreprise. Il doit prendre l'avis du médecin du travail (article R. 4224-16 du code du travail). En cas d'urgence, tout retard ou défaut d'organisation des secours pourrait être fatal pour la ou les victimes et pourrait entraîner une sanction pénale.

Il est nécessaire d'afficher des consignes écrites sur la conduite à tenir en cas d'accident ou de malaise et d'incendie : alerte des services de secours, emplacement des équipements de secours (trousse de secours, extincteurs...).

8.1 Les services de secours externes à l'entreprise

Affichez sur le lieu de travail, les numéros des services d'urgence :

- 18 : sapeurs-pompiers ;
- 15 : Samu (service d'aide médicale urgente) ;
- 112 : numéro d'appel unique des secours existant sur toute l'Europe ;
- médecin, pharmacie.

8.2 Les sauveteurs secouristes du travail

Il est conseillé de former au moins un sauveteur secouriste du travail, même dans les établissements de moins de 20 salariés.

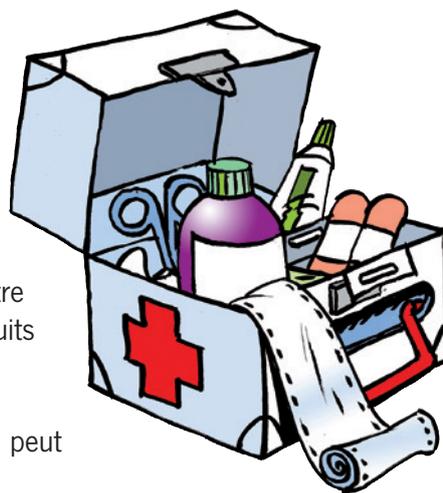
Le code du travail (article R. 4224-15) rend obligatoire la formation de secouriste dans chaque atelier où sont effectués des travaux dangereux.

8.3 La trousse de secours

L'emplacement de la trousse de secours doit être connu du personnel. Sa composition doit être déterminée par l'employeur après avis du médecin du travail. Le contenu de cette trousse doit être régulièrement vérifié pour remplacer les produits manquants ou périmés.

À titre d'exemple, une trousse de secours peut contenir :

- des gants en vinyle stériles à usage unique ;
- une solution antiseptique (exemple : dérivé chloré) ;
- des sachets de 5 compresses stériles (30 x 30 cm) ;
- des pansements adhésifs sous emballage ;
- un rouleau de sparadrap hypoallergénique ;
- une couverture de survie ;
- des morceaux de sucre.



8.4 En cas de plaie simple

La personne qui fait les premiers gestes de secours doit respecter l'ordre suivant :

- se laver les mains (avec de l'eau et du savon, ou à défaut avec un gel hydroalcolique) ;
- mettre des gants propres à usage unique ;
- nettoyer la plaie avec des compresses et une solution antiseptique ;
- protéger la plaie par un pansement ;
- demander à la victime si elle est vaccinée contre le tétanos. À défaut, lui conseiller de consulter son médecin traitant ;
- demander à la victime de surveiller sa plaie et de consulter un médecin en cas de doute ;
- se laver les mains.

8.5 En cas de brûlure thermique simple

Les premiers gestes à réaliser sont les suivants :

- supprimer la cause ou soustraire la victime à la cause ;
- refroidir la zone brûlée si possible à l'eau du robinet (15 à 25 °C), en laissant couler l'eau sans pression sur la brûlure ;
- prendre un avis médical. Il déterminera notamment la durée de refroidissement.

La personne effectuant ces gestes devra, dès que possible, porter des gants propres ou se laver les mains.

Conclusion

Les employeurs sont tenus d'effectuer une évaluation des risques dans leur entreprise et de mettre en œuvre les mesures de prévention correspondantes.

L'entreprise a tout intérêt à créer une dynamique en affichant clairement sa volonté dans le domaine de la sécurité, en coordonnant son action par la désignation par exemple d'un animateur sécurité, en associant étroitement l'ensemble des salariés, de l'analyse des risques à la recherche de solutions.

Les fournisseurs doivent être impliqués dans cette démarche par la recherche de solutions nouvelles tant au niveau des matières premières que des matériaux ou matériels.

La prise en compte de la sécurité dès la phase de conception d'un agrandissement, d'une restructuration ou d'une création d'établissement permet d'optimiser les résultats, tant en matière de prévention que de bilan économique.

La maîtrise des risques professionnels est indissociable de la maîtrise de la qualité et concourt à son amélioration ainsi qu'à celle de l'image de marque de l'entreprise.

Pour obtenir en prêt les audiovisuels et multimédias et pour commander les brochures et les affiches de l'INRS, adressez-vous au service Prévention de votre Carsat, Cram ou CGSS.

Services Prévention des Carsat et Cram

Carsat ALSACE-MOSELLE

(67 Bas-Rhin)
14 rue Adolphe-Seyboth
CS 10392
67010 Strasbourg cedex
tél. 03 88 14 33 00
fax 03 88 23 54 13
prevention.documentation@carsat-am.fr
www.carsat-alsacemoselle.fr

(57 Moselle)
3 place du Roi-George
BP 31062
57036 Metz cedex 1
tél. 03 87 66 86 22
fax 03 87 55 98 65
www.carsat-alsacemoselle.fr

(68 Haut-Rhin)
11 avenue De-Lattre-de-Tassigny
BP 70488
68018 Colmar cedex
tél. 03 69 45 10 12
www.carsat-alsacemoselle.fr

Carsat AQUITAINE

(24 Dordogne, 33 Gironde,
40 Landes, 47 Lot-et-Garonne,
64 Pyrénées-Atlantiques)
80 avenue de la Jallère
33053 Bordeaux cedex
tél. 05 56 11 64 36
fax 05 57 57 70 04
documentation.prevention@carsat-aquitaine.fr
www.carsat.aquitaine.fr

Carsat AUVERGNE

(03 Allier, 15 Cantal,
43 Haute-Loire,
63 Puy-de-Dôme)
Espace Entreprises
Clermont République
63036 Clermont-Ferrand cedex 9
tél. 04 73 42 70 76
offredoc@carsat-auvergne.fr
www.carsat-auvergne.fr

Carsat BOURGOGNE et FRANCHE-COMTÉ

(21 Côte-d'Or, 25 Doubs,
39 Jura, 58 Nièvre,
70 Haute-Saône,
71 Saône-et-Loire, 89 Yonne,
90 Territoire de Belfort)
ZAE Cap-Nord, 38 rue de Cracovie
21044 Dijon cedex
tél. 03 80 70 51 32
fax 03 80 70 52 89
prevention@carsat-bfc.fr
www.carsat-bfc.fr

Carsat BRETAGNE

(22 Côtes-d'Armor, 29 Finistère,
35 Ille-et-Vilaine, 56 Morbihan)
236 rue de Châteaugiron
35030 Rennes cedex
tél. 02 99 26 74 63
fax 02 99 26 70 48
drpcdi@carsat-bretagne.fr
www.carsat-bretagne.fr

Carsat CENTRE

(18 Cher, 28 Eure-et-Loir, 36 Indre,
37 Indre-et-Loire, 41 Loir-et-Cher, 45 Loiret)
36 rue Xaintraillies
45033 Orléans cedex 1
tél. 02 38 81 50 00
fax 02 38 79 70 29
prev@carsat-centre.fr
www.carsat-centre.fr

Carsat CENTRE-OUEST

(16 Charente, 17 Charente-Maritime,
19 Corrèze, 23 Creuse, 79 Deux-Sèvres,
86 Vienne, 87 Haute-Vienne)
37 avenue du président René-Coty
87048 Limoges cedex
tél. 05 55 45 39 04
fax 05 55 45 71 45
cirp@carsat-centreouest.fr
www.carsat-centreouest.fr

Cram ÎLE-DE-FRANCE

(75 Paris, 77 Seine-et-Marne,
78 Yvelines, 91 Essonne,
92 Hauts-de-Seine, 93 Seine-Saint-Denis,
94 Val-de-Marne, 95 Val-d'Oise)
17-19 place de l'Argonne
75019 Paris
tél. 01 40 05 32 64
fax 01 40 05 38 84
demande.de.doc.inrs@cramif.cnamts.fr
www.cramif.fr

Carsat LANGUEDOC-ROUSSILLON

(11 Aude, 30 Gard, 34 Hérault,
48 Lozère, 66 Pyrénées-Orientales)
29 cours Gambetta
34068 Montpellier cedex 2
tél. 04 67 12 95 55
fax 04 67 12 95 56
prevdoc@carsat-lr.fr
www.carsat-lr.fr

Carsat MIDI-PYRÉNÉES

(09 Ariège, 12 Aveyron, 31 Haute-Garonne,
32 Gers, 46 Lot, 65 Hautes-Pyrénées,
81 Tarn, 82 Tarn-et-Garonne)
2 rue Georges-Vivent
31065 Toulouse cedex 9
fax 05 62 14 88 24
doc.prev@carsat-mp.fr
www.carsat-mp.fr

Carsat NORD-EST

(08 Ardennes, 10 Aube, 51 Marne,
52 Haute-Marne, 54 Meurthe-et-Moselle,
55 Meuse, 88 Vosges)
81 à 85 rue de Metz
54073 Nancy cedex
tél. 03 83 34 49 02
fax 03 83 34 48 70
documentation.prevention@carsat-nordest.fr
www.carsat-nordest.fr

Carsat NORD-PICARDIE

(02 Aisne, 59 Nord, 60 Oise,
62 Pas-de-Calais, 80 Somme)
11 allée Vauban
59662 Villeneuve-d'Ascq cedex
tél. 03 20 05 60 28
fax 03 20 05 79 30
bedprevention@carsat-nordpicardie.fr
www.carsat-nordpicardie.fr

Carsat NORMANDIE

(14 Calvados, 27 Eure, 50 Manche,
61 Orne, 76 Seine-Maritime)
Avenue du Grand-Cours, 2022 X
76028 Rouen cedex
tél. 02 35 03 58 22
fax 02 35 03 60 76
prevention@carsat-normandie.fr
www.carsat-normandie.fr

Carsat PAYS DE LA LOIRE

(44 Loire-Atlantique, 49 Maine-et-Loire,
53 Mayenne, 72 Sarthe, 85 Vendée)
2 place de Bretagne
44932 Nantes cedex 9
tél. 02 51 72 84 08
fax 02 51 82 31 62
documentation.rp@carsat-pl.fr
www.carsat-pl.fr

Carsat RHÔNE-ALPES

(01 Ain, 07 Ardèche, 26 Drôme, 38 Isère,
42 Loire, 69 Rhône, 73 Savoie,
74 Haute-Savoie)
26 rue d'Aubigny
69436 Lyon cedex 3
tél. 04 72 91 97 92
fax 04 72 91 98 55
preventionrp@carsat-ra.fr
www.carsat-ra.fr

Carsat SUD-EST

(04 Alpes-de-Haute-Provence,
05 Hautes-Alpes, 06 Alpes-Maritimes,
13 Bouches-du-Rhône, 2A Corse-du-Sud,
2B Haute-Corse, 83 Var, 84 Vaucluse)
35 rue George
13386 Marseille cedex 5
tél. 04 91 85 85 36
fax 04 91 85 75 66
documentation.prevention@carsat-sudest.fr
www.carsat-sudest.fr

Services Prévention des CGSS

CGSS GUADELOUPE

Immeuble CGRR, Rue Paul-Lacavé, 97110 Pointe-à-Pitre
tél. 05 90 21 46 00 – fax 05 90 21 46 13
lina.palmonet@cgss-guadeloupe.fr

CGSS GUYANE

Direction des risques professionnels
CS 37015, 97307 Cayenne cedex
tél. 05 94 29 83 04 – fax 05 94 29 83 01
prevention-rp@cgss-guyane.fr

CGSS LA RÉUNION

4 boulevard Doret, 97704 Saint-Denis Messag cedex 9
tél. 02 62 90 47 00 – fax 02 62 90 47 01
prevention@cgss-reunion.fr

CGSS MARTINIQUE

Quartier Place-d'Armes, 97210 Le Lamentin cedex 2
tél. 05 96 66 51 31 et 05 96 66 51 32 – fax 05 96 51 81 54
prevention972@cgss-martinique.fr
www.cgss-martinique.fr

Ce guide s'adresse aux chefs des établissements du secteur de la restauration de type rapide, constitué de trois branches d'activité : « hamburgers », « sandwichs » et « livraison à domicile ».

Il est destiné à aider les chefs d'entreprises dans l'analyse et l'évaluation des risques dans leur établissement et dans la mise en œuvre des mesures de prévention.

Il a été élaboré avec le concours du Syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide (SNARR).

La maîtrise des risques professionnels est indissociable de la maîtrise de la qualité et concourt à son amélioration ainsi qu'à l'image de marque de l'entreprise.



Institut national de recherche et de sécurité
pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles
65, boulevard Richard-Lenoir 75011 Paris • Tél. 01 40 44 30 00 • info@inrs.fr

Édition INRS ED 933

2^e édition • août 2016 • 5 000 ex. • ISBN 978-2-7389-2214-4

▶ L'INRS est financé par la Sécurité sociale - Assurance maladie / Risques professionnels ◀

www.inrs.fr

YouTube

