



La restauration rapide

## 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 CRAM-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, site Internet... Les publications de l'INRS sont distribuées par les CRAM. 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 collège représentant les employeurs et d'un collège représentant les salariés, il est présidé alternativement par un représentant de chacun des deux collèges. Son financement est assuré en quasi-totalité par le Fonds national de prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles.

## Les Caisses régionales d'assurance maladie (CRAM) et Caisses générales de sécurité sociale (CGSS)

Les Caisses régionales d'assurance maladie 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 deux ans et d'une amende de 150 000 euros (article L. 335-2 et suivants du code de la propriété intellectuelle).

© INRS, 2004. Illustrations Jean-Claude Bauer. Maquette Ici Design

# **La restauration rapide**

## Prévention des risques professionnels



SNARR

9, rue de la Trémoille  
75008 Paris

Tél. : 01 56 62 16 16

Fax : 01 49 52 05 50

Site Internet : [www.snarr.fr](http://www.snarr.fr)

Courriel : [info@snarr.fr](mailto: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.

# Sommaire

<b>Introduction</b>	<b>5</b>
<b>1 Les obligations et responsabilités des chefs d'établissement</b>	<b>6</b>
1.1 Leurs obligations	6
1.2 Leurs responsabilités	7
<b>2 Les atteintes à la santé</b>	<b>8</b>
2.1 Les accidents du travail avec arrêt	8
2.2 Les causes d'accidents en quelques chiffres	9
2.3 Le siège des lésions	9
2.4 Les conséquences des accidents	10
2.5 Les maladies professionnelles	10
<b>3 Le coût des accidents du travail et des maladies professionnelles</b>	<b>11</b>
3.1 Le coût direct	11
3.2 Le calcul des taux de cotisation	11
3.3 Les modes de tarification	12
3.4 Les minorations et les majorations	13
3.5 Le coût indirect	13
<b>4 La mise en place d'une démarche de prévention</b>	<b>14</b>
<b>5 Les acteurs de la prévention</b>	<b>17</b>
5.1 Les acteurs internes	17
5.2 Les acteurs externes	17
<b>6 Les facteurs de risques</b>	<b>18</b>
6.1 Les chutes de plain-pied	18
6.2 Les manutentions manuelles	19
6.3 Les sources de chaleur	21
6.4 Les chutes de hauteur	23
6.5 Le risque routier	24
6.6 Les effondrements et les chutes d'objets	25
6.7 Les outils à mains	26
6.8 Les seringues usagées dans les déchets	29
6.9 Les incendies et les explosions	30
6.10 Les machines	31
6.11 Les produits chimiques	33
6.12 Les manutentions mécaniques	35
6.13 L'électricité	36
6.14 Les agressions	37
6.15 L'éclairage	39
6.16 Les ambiances thermiques	40
6.17 Le bruit	41
6.18 L'hygiène	42

<b>7 L'intervention d'une entreprise extérieure</b>	<b>43</b>
7.1 Le plan de prévention	43
7.2 Le protocole de sécurité	44
<b>8 L'organisation interne</b>	<b>45</b>
<b>9 La formation</b>	<b>46</b>
<b>10 Les équipements de protection individuelle</b>	<b>47</b>
<b>11 Les services de secours, les sauveteurs secouristes, la trousse de secours</b>	<b>48</b>
<b>Conclusion</b>	<b>49</b>
<b>Pour en savoir plus</b>	<b>50</b>
<b>Questionnaire</b>	<b>51</b>

## Introduction

Ce guide s'adresse aux chefs des établissements du secteur de la restauration de type rapide (dont le code risque de la Sécurité sociale est le 55.3 BA) qui est constitué de trois branches d'activité :

- hamburgers,
- sandwiches,
- 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.

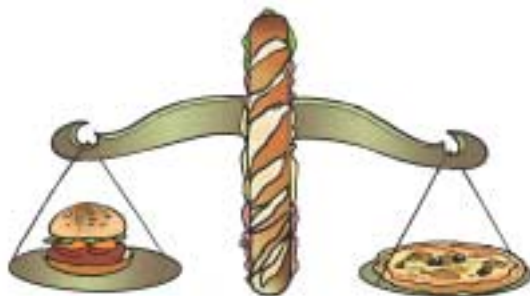
Ce guide réalisé avec les professionnels du Syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide (SNARR) s'appuie notamment sur ses travaux issus du groupe de travail paritaire « Santé au travail ».

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, sandwiches 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 chefs d'établissement

---



## 1.1 Leurs obligations

C'est sur le chef d'établissement 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,
- etc.

### Le document unique

Le décret n°2001-1016 du 5 novembre 2001 relatif à l'évaluation des risques prévoit que le chef d'établissement 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. Les atteintes à la santé

---

### 2.1 Les accidents du travail avec arrêt

Les accidents peuvent engendrer des incapacités temporaires, voire permanentes (qui handicapent la victime à vie) ou conduire au décès du salarié.

**a) Parmi les indicateurs fréquemment utilisés pour caractériser les accidents du travail avec arrêt, on trouve :**

- *L'indice de fréquence (IF)*

L'indice de fréquence des accidents avec arrêt représente le nombre d'accidents du travail avec arrêt pour 1000 salariés.

$$IF = \frac{\text{Nombre d'accidents avec arrêt} \times 1000}{\text{Nombre de salariés}}$$

- *Le taux de fréquence (TF)*

Le taux de fréquence des accidents avec arrêt indique le nombre d'accidents du travail avec arrêt par million d'heures travaillées.

$$TF = \frac{\text{Nombre d'accidents avec arrêt} \times 1000000}{\text{Nombre d'heures travaillées}}$$

- *L'incapacité temporaire de travail (ITT)*

C'est une incapacité consécutive à un accident du travail, de trajet ou à une maladie professionnelle occasionnant un arrêt de travail d'au moins 24 heures.

- *L'incapacité permanente partielle (IPP)*

C'est une incapacité permanente consécutive à un accident du travail, de trajet, ou à une maladie professionnelle. Elle est évaluée avec un taux d'incapacité permanente qui entraîne l'attribution d'une indemnité en capital s'il est inférieur à 10 % ou d'une rente s'il est égal ou supérieur à 10 %.

**b) Les indicateurs les plus couramment employés pour caractériser la gravité des accidents avec arrêt sont :**

- *Le taux de gravité (TG)*

Le taux de gravité des accidents du travail avec arrêt exprime le nombre de journées de travail perdues pour 1000 heures travaillées.

$$TG = \frac{\text{Nombre de journées de travail perdues} \times 1000}{\text{Nombre d'heures travaillées}}$$

- *L'indice de gravité (IG)*

L'indice de gravité des incapacités permanentes est la somme de ces taux d'incapacité, attribués au titre des séquelles résiduelles, par million d'heures travaillées.

$$IG = \frac{\text{Somme des taux d'incapacité permanente} \times 1000000}{\text{Nombre d'heures travaillées}}$$

## 2.2 Les causes d'accidents en quelques chiffres

Les chutes de plain-pied totalisent à elles seules 42 % des accidents dans la profession.

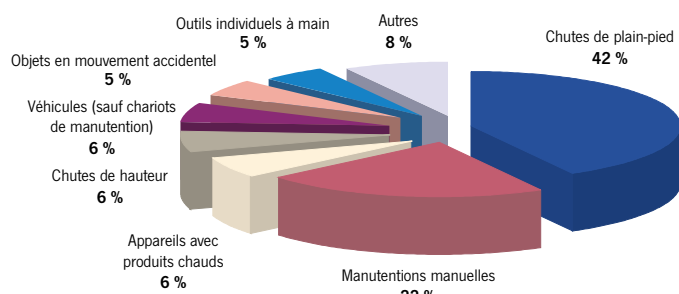
Les manutentions manuelles sont à l'origine de 22 % des accidents.

Les sources de chaleur (fours, plaques de cuisson, friteuses...) contribuent à plus de 6 % des accidents.

Les chutes de hauteur représentent 6 % des accidents.

Les véhicules (hors moyens de manutention et hors accidents de trajet) interviennent dans 6 % des accidents.

18 % des accidents surviennent pour d'autres causes (objets en mouvement accidentel, outils à main...).

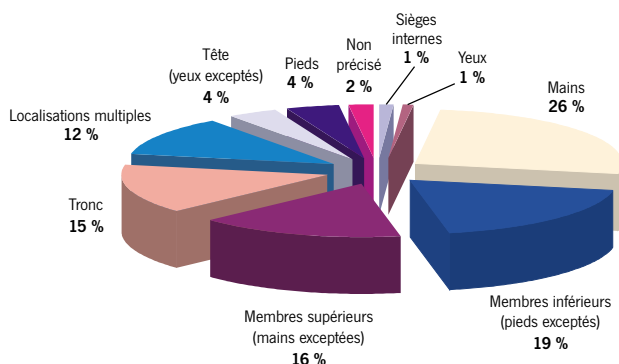


Source CNAMTS, année 2002

Causes des accidents	Répartition en pourcentage
Chutes de plain-pied	42 %
Manutentions manuelles	22 %
Appareils avec produits chauds	6 %
Chutes de hauteur	6 %
Véhicules (sauf chariots de manutention)	6 %
Objets en mouvement accidentel	5 %
Outils individuels à main	5 %
Autres	8 %
<b>Total</b>	<b>100 %</b>

## 2.3 Le siège des lésions

En 2002, le siège des lésions se répartit de la façon suivante :



Source CNAMTS, année 2002

Siège des lésions	Répartition en pourcentage
Mains	26 %
Membres inférieurs (pieds exceptés)	19 %
Membres supérieurs (mains exceptées)	16 %
Tronc	15 %
Localisations multiples	12 %
Tête (yeux exceptés)	4 %
Pieds	4 %
Non précisé	2 %
Sièges internes	1 %
Yeux	1 %
<b>Total</b>	<b>100 %</b>

## 2.4 Les conséquences des accidents

En plus des conséquences physiques, les accidents du travail induisent très souvent pour les accidentés des répercussions psychologiques et sociales qui se ressentent dans leur vie professionnelle ainsi que dans leur vie privée.

Après un accident, le climat de travail est perturbé et le chef d'entreprise en porte toujours la responsabilité morale.

## 2.5 Les maladies professionnelles

Une maladie est dite « professionnelle » si elle est la conséquence directe de l'exposition d'un travailleur à un risque physique, chimique, biologique, ou si elle résulte des conditions dans lesquelles il exerce son activité professionnelle.

Tout employeur qui utilise des procédés de travail susceptibles de provoquer des maladies professionnelles inscrites dans les tableaux du régime général de la Sécurité sociale est tenu d'en faire la déclaration à la Caisse primaire d'assurance maladie et à l'inspection du travail (art. L. 461-4 du code de la Sécurité sociale).

Les maladies professionnelles déclarées en 2002 chez les salariés de la restauration rapide sont principalement les troubles musculosquelettiques (tableau 57) suivi par les lésions eczématiformes de mécanisme allergique (tableau 65) et les affections respiratoires de mécanisme allergique (tableau 66).

## 3. Le coût des accidents du travail et des maladies professionnelles

### 3.1 Le coût direct

Le coût direct représente le coût lié aux prestations qui se rapportent à l'accident du travail ou à la maladie professionnelle : frais d'hospitalisation, indemnités journalières, rentes...

Pour l'année 2002<sup>1</sup>, il est en moyenne de :

- 2 550 € par accident avec arrêt (hors accidents de trajet),
- 82 500 € pour un accident grave avec incapacité permanente  $\geq 10$  % (hors accidents de trajet),
- 400 000 € pour un décès.

Ce coût des accidents du travail et des maladies professionnelles (ATMP) est entièrement à la charge des entreprises. Il est matérialisé par une cotisation annuelle versée à la branche ATMP de la Caisse nationale de l'assurance maladie des travailleurs salariés. Cette cotisation est égale au produit de la masse salariale par le taux notifié (défini au chapitre 3.2).

### 3.2. Le calcul des taux de cotisation

Le taux brut se calcule à partir du montant total des prestations versées en réparation des accidents du travail et des maladies professionnelles, rapporté à la masse salariale des trois dernières années connues.

$$\text{Taux brut} = \frac{\text{Montant des prestations des 3 dernières années connues}}{\text{Masse salariale des 3 dernières années connues}} \times 100$$

Les différents éléments pris en compte pour le calcul de ce taux brut sont indiqués dans le compte employeur qui est envoyé annuellement à chaque établissement soumis à la tarification mixte ou individuelle (voir chapitre 3.3).

Le taux net est constitué par le taux brut affecté des trois majorations suivantes :

- la majoration forfaitaire M1 correspondant à la couverture des accidents de trajet,
- la majoration M2 couvrant les frais de rééducation professionnelle, les frais de gestion et l'alimentation de fonds spécifiques,
- la majoration M3 couvrant les dépenses correspondant aux compensations inter-régimes (SNCF, mines...).

Le taux net s'obtient selon la formule suivante :

$$\text{Taux net} = \text{taux brut} + M1 + [(\text{taux brut} + M1) \times M2] + M3$$

*Exemple* : en 2004,

$$M1 = 0,33 \%, M2 = 0,44, M3 = 0,44 \%$$

Pour un taux brut de 4 %, le taux net correspondant est :

$$\text{Taux net} = 4 + 0,33 + [(4 + 0,33) \times 0,44] + 0,44 = 6,6752 \% \text{ soit un taux net notifié de } 6,68 \%$$

<sup>1</sup>Chiffres basés sur l'analyse des statistiques de la Caisse nationale d'assurance maladie des travailleurs salariés (CNAMTS).

Le taux net est notifié en début d'année à chaque établissement par les CRAM.

Lorsque le coût des accidents du travail et des maladies professionnelles conduit à une importante augmentation ou diminution du taux net, alors le taux net notifié est soumis à un « écrêtage » tenant compte du taux de l'année précédente.

### 3.3 Les modes de tarification

Trois modes de tarification sont applicables en fonction de l'effectif moyen de l'entreprise.

#### La tarification individuelle

Sont soumis à cette tarification :

- les établissements dont l'effectif habituel de salariés est au moins égal à 200 lorsque ces établissements constituent par eux-mêmes une entreprise,
- les établissements relevant d'une même entreprise lorsque l'effectif global habituel de salariés de ladite entreprise est au moins égal à 200.

Le taux appliqué est le taux net déterminé à partir des éléments propres à chaque établissement.

#### La tarification collective

Cette tarification est celle qui s'applique sur le plan national à une activité professionnelle ou à un groupe d'activités professionnelles.

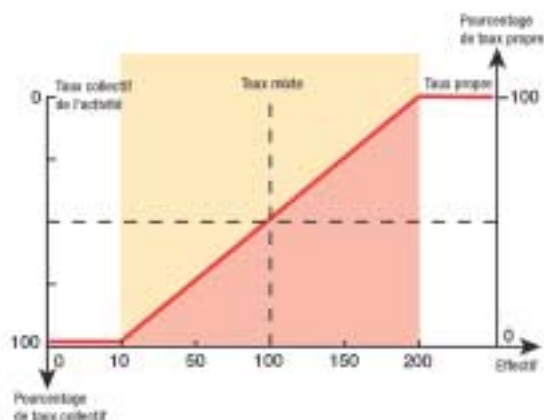
Sont soumis à cette tarification :

- tous les établissements occupant moins de 10 salariés si ces établissements constituent par eux-mêmes une entreprise,
- tous les établissements relevant d'une même entreprise lorsque l'effectif global habituel de salariés de ladite entreprise est inférieur à 10 salariés.

Les taux collectifs sont déterminés suivant les mêmes règles que les taux individuels mais les références, au lieu d'être individuelles, sont collectives.

#### La tarification mixte

Sont soumis à cette tarification les établissements relevant d'entreprises occupant habituellement de 10 à 199 salariés.



Taux applicables selon l'effectif moyen de l'entreprise

Le taux mixte est la somme de deux éléments :

- une fraction du taux propre à l'établissement, calculé comme si la tarification individuelle lui était applicable,
- une fraction du taux collectif fixé pour l'activité dont relève l'établissement.

Si E est l'effectif global de l'entreprise, la fraction du taux propre à l'établissement est égale à  $(E - 9) / 191$  et la fraction du taux collectif est  $1 - [(E - 9) / 191]$ .

*N.B. : Des règles particulières de tarification existent pour l'Alsace et la Moselle.*

## 3.4 Les minorations et les majorations

Les cotisations peuvent être affectées de majorations (cotisations supplémentaires) ou de minorations (ristournes) selon que les établissements présentent des risques exceptionnels ou ont pris des mesures susceptibles de diminuer la gravité et la fréquence des accidents.

## 3.5 Le coût indirect

Il ne faut pas oublier de prendre en compte le coût indirect de l'accident. Bien que difficile à évaluer, il augmente très notablement le coût réel avec :

- **Le coût de productivité** : arrêt de travail de la victime et diminution de son rendement après la reprise du travail.
- **Le coût salarial** : salaires des autres salariés perturbés par l'accident (secours à la victime, heures supplémentaires pour pallier l'absence de la victime).
- **Le coût matériel** : produits endommagés.
- **Le coût administratif** : frais de dossier, d'enquête, embauche et formation de remplaçant.
- Le coût dû à la **détérioration de l'image de marque** de l'entreprise.

À CONSULTER ▼

### *Publications INRS*

*Les cotisations d'accidents du travail et de maladies professionnelles, TJ 9.*

## 4. La mise en place d'une démarche de prévention

---



Le chef d'établissement 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.

### Évaluation des risques :

Pour évaluer les risques, le chef d'établissement 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,
- effectuer 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.



## 5. Les acteurs de la prévention

---

### 5.1 Les acteurs internes

#### **Le chef d'établissement**

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 le chef d'établissement 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.

### 5.2 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 régionales d'assurance maladie (CRAM) 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.

## 6. Les facteurs de risques

### 6.1 Les chutes de plain-pied (42 % des accidents)

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 <sup>2</sup> (coefficient de frottement $\geq 0,30$ suivant la méthode INRS <sup>3</sup> ).	- Quand un risque de glissade subsiste, faites porter au personnel des chaussures ou des surchaussures avec semelles antidérapantes (coefficient de frottement <sup>4</sup> $\geq 0,15$ ).
	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 toutes autres zones 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.	

<sup>2</sup> Prenez connaissance de la liste des revêtements conseillés par la CNAMTS. Les revêtements qui y figurent ont été testés par l'INRS pour l'anti-glissance et par l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) pour la nettoyabilité. Dans le cas du choix d'une résine, faites très attention aux conditions de la pose car celles-ci sont déterminantes pour l'obtention des propriétés antidérapantes.

<sup>3</sup> Méthode d'épreuve basée sur la mesure du coefficient de frottement dynamique.

<sup>4</sup> Selon le projet de norme européenne pr EN 13287.

**Publications INRS**  
*Les articles chaussants de protection. Choix et utilisation, ED 811.*  
**Autre publication**  
*Guide des revêtements de sols, CNAMTS.*

**Recherchez vos situations dangereuses**

**Maîtrisez vos risques**

Espaces mal éclairés.

Prévoyez un éclairage suffisant des locaux, notamment des couloirs de circulation (voir chapitre 6.15).

Passages encombrés par l'entreposage d'objets divers, le passage de câbles électriques...

- 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.

## 6.2 Les manutentions manuelles (22 % des accidents)

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...
- Limitez les charges à :
  - 10 kg pour les filles ou 20 kg pour les garçons, âgés de moins de 18 ans,
  - 20 kg pour les femmes ou 25 kg pour les hommes.
- 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'affiches<sup>5</sup> et changez-les régulièrement.

Gestes et postures contraignants par rapport au produit (volumineux, sans prise...) ou par rapport à l'environnement (couloirs étroits, plafonds bas...).

- Utilisez des contenants appropriés : pas trop volumineux, munis de poignées adaptées...
- Formez le personnel à adopter des gestes et postures appropriés.
- Faites porter des équipements de protection individuelle (gants, chaussures adaptées...).

<sup>5</sup> Les affiches de l'INRS peuvent participer à cette information.

## Recherchez vos situations dangereuses

## Maîtrisez vos risques

Matériels et plans de travail non adaptés.

Optimisez l'ergonomie des comptoirs, des postes en cuisine et de la plonge par :

- des mobiliers et des plans de travail à bonne hauteur ou à hauteur réglable,
- des bacs à plonge de profondeur limitée,
- etc.

Déplacements de charges : ventes à emporter, ventes en salles...

Adaptez les aires de circulation et de stockage à la nature des charges véhiculées ou transportées.

Manipulation des bouteilles de CO<sub>2</sub>.

- Privilégiez l'installation de bonbonnes de CO<sub>2</sub>.
- Formez le personnel à la manutention particulière de ce produit (diable adapté...).
- Affectez des personnes à cette manutention.

Tonnage journalier livré important, notamment dans les unités avec étage ou sols avec des dénivelés.

- Fractionnez les quantités livrées en augmentant la fréquence de livraison.
- Établissez un planning des équipes selon le tonnage livré.

Distance à parcourir importante lors des livraisons.

- Placez la zone de stockage le plus près possible du point de livraison.
- Installez un tapis roulant, un monte-charge...

Chargement et déchargement d'un véhicule.

Privilégiez les véhicules équipés d'un hayon élévateur (voir chapitre 6.12).

À CONSULTER ▼

### **Publications INRS**

*Transpalettes manuels, ED 35.*

*Le dos, mode d'emploi, ED 761.*


*Méthode d'analyse des manutentions manuelles, ED 776.*

*Les troubles musculosquelettiques du membre supérieur, ED 797.*

## 6.3 Les sources de chaleur (6 % des accidents)

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"> <li>- Veillez à la conformité des équipements, au marquage CE, à la fourniture de la notice d'instructions.</li> <li>- Maintenez le matériel en état de conformité.</li> <li>- Effectuez les vérifications prescrites par le fournisseur.</li> <li>- Formez votre personnel au poste de travail, informez-le des risques résiduels.</li> <li>- Rappelez les mesures essentielles de prévention par affichage (n'hésitez pas à utiliser des pictogrammes).</li> <li>- Installez des protecteurs sur les rampes de chauffe.</li> </ul>
Absence de port d'équipement de protections individuelles (EPI).	Fournissez et faites porter les EPI nécessaires et en bon état (gants, tablier de protection...).
Four, toaster...	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Isolez les fours avec des matériaux performants autorisés par la réglementation.</li> <li>- Fournissez des gants de protection à manchettes.</li> </ul>
Plaques de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Informez des règles de nettoyage à chaud de la plaque et de son rabat au moyen de fiches de poste.</li> <li>- Veillez à une utilisation conforme du matériel : grattoir, rabats de plaque...</li> <li>- Rappelez les précautions d'usage à respecter, notamment le port de gants à manchettes.</li> </ul>
 <p>Ouverture des fours et des plaques de cuisson (dégagement de chaleur et/ou de vapeur).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Ne restez pas au dessus de la plaque de cuisson au moment de son ouverture, notamment si celle-ci est automatique.</li> </ul>
Projection d'huile chaude.	Voir l'encadré ci-dessous.



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 MO en France) 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 ou au dioxyde de carbone (risques d'incendie de classe B).
- 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...).
- 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, procéder 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).
- Filtration de 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.



## 6.4 Les chutes de hauteur (6 % des accidents)

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.

Marches d'escalier glissantes.

Prévoyez un revêtement anti-dérapant adapté et des nez de marche en bon état.

- Les espaces de stockage insuffisants empêchent 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,
- gérer vos stocks et vos réapprovisionnements.

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.



## 6.5 Le risque routier (6 % des accidents)

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.

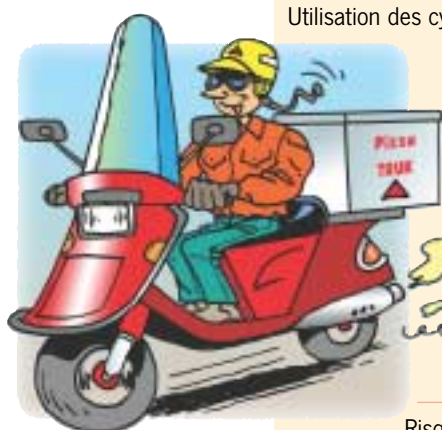
- Identifiez et faites emprunter les itinéraires les plus sûrs.
- Planifiez les déplacements et les autres activités en vue de donner au conducteur le temps nécessaire pour conduire en sécurité.
- Imposez le respect des temps de pause.

Véhicule défaillant, insuffisamment équipé, inadapté.

- Assurez-vous que les véhicules utilisés sont correctement aménagés et équipés pour les déplacements routiers.
- Maintenez-les en bon état.
- Effectuez les contrôles périodiques obligatoires.

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 s'il est requis et dans tous les cas les compétences nécessaires.
- Dispensez des formations à la conduite en sécurité.

Risques liés 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.

- Considérant que le risque d'accident est plus important si on téléphone en conduisant et ceci quel que soit le dispositif technique et notamment « mains libres », il est demandé aux chefs d'entreprise et aux salariés de ne pas utiliser le téléphone dès qu'ils sont au volant d'un véhicule (le téléphone doit être éteint).
- Un protocole permettant de gérer sans danger les communications téléphoniques est susceptible de fournir une réponse adaptée<sup>6</sup>.

**À CONSULTER** ▼ **Publications INRS**  
Prévenir les accidents de circulation routière des salariés, un enjeu pour votre entreprise. Document d'évaluation préalable, ED 849.


**Autre publication**  
La course et la vie, Mairie de Paris.

<sup>6</sup>Un « Protocole spécifique pour communiquer en sécurité » tel que prévu par le texte « Prévention du risque routier au travail » adopté le 5 novembre 2003 par la Commission des accidents du travail et des maladies professionnelles de la Caisse nationale d'assurance maladie des travailleurs salariés.

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

À CONSULTER ▼

*Publications INRS*

*Les rayonnages métalliques, ED 771.*

## 6.7 Les outils à mains (5 % des accidents)

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.

- Déballez vos cartons sans utiliser de cutter (voir dessins ci-après).
- Si la méthode précédente n'est pas applicable, employez un cutter de sécurité à lame rétractable et à sortie de lame réglable (voir dessins ci-après).
- Mettez des gants à disposition.

Utilisation d'outils tranchants pour l'ouverture des colis fardelés avec des feuillets en plastique.

- Dessoudez les feuillets 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 ci-après).

- 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.

- 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.

- 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 anti-coupure à maille tressée en Kevlar®, Spectra®, Dyneema®...).

- Découpe de charcuterie et de fromages.
- Découpe ou rafraîchissement de certains fruits et légumes.

- 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 musculo-squelettiques...).

- Aiguissez et affilez 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-gum 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

## Coupure d'un feillard avec un cutter adapté



À CONSULTER ▼

*Publications INRS*

*Couteaux à lame  
jetable,  
ED 115.*

## 6.8 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 ».

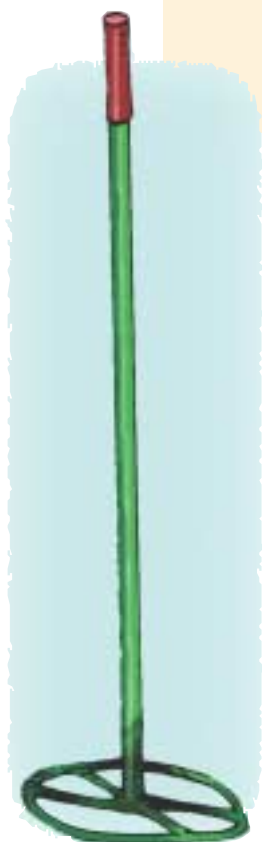
- Faites porter des gants de protection adaptés au risque de perforation.

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

## 6.9 Les incendies et les explosions

Ils peuvent entraîner des brûlures ou des blessures de personnes ainsi que des dégâts matériels importants.

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses		Maîtrisez vos risques
	Utilisation de produits inflammables (alcool à brûler...).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Remplacez dans la mesure du possible un produit dangereux par un produit qui ne l'est pas ou qui l'est moins.</li> <li>- Stockez les produits dangereux dans des locaux ou dans des zones réservés et adaptés.</li> </ul>
	Utilisation du gaz de ville, en bouteille ou en citerne.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Installez des tuyaux de raccordement flexibles métalliques onduleux et sans date limite d'utilisation.</li> <li>- Placez une vanne de coupure de gaz d'accès facile, à un emplacement connu de tous.</li> <li>- Procédez à l'entretien régulier des appareils fonctionnant au gaz.</li> <li>- Veillez à l'aération des locaux (état des bouches d'aération), à la bonne aspiration des gaz de combustion, à la ventilation en général.</li> </ul>
	Présence de matériaux combustibles : marchandises, emballages (papiers, plastiques, cartons, bois...).	Installez des protections : local isolé, mur et porte coupe-feu, système de désenfumage...
	Générateurs d'aérosols (huile, beurre...).	Interdisez leur stockage près des sources de chaleur.
	Feu de friteuse.	Voir l'encart sur la friteuse au chapitre 6.3.
	Constitution d'un stock de carburant.	Ne stockez pas de carburant pour les véhicules (ce type de stockage est soumis à réglementation).
	Tas de déchets (cartons, plastiques...).	Évacuez régulièrement vos déchets.
	Installations électriques défectueuses.	Maintenez vos installations électriques en bon état.
	Cigarette mal éteinte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Interdisez de fumer dans les locaux de travail.</li> <li>- N'autorisez à fumer que dans les lieux prévus à cet effet.</li> </ul>
	Manque de moyens et de formation du personnel à la lutte contre l'incendie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Installez et maintenez en bon état des moyens d'extinction adaptés : sprinklers, extincteurs...</li> <li>- Prévoyez une couverture ignifugée.</li> <li>- Formez votre personnel au maniement des moyens de lutte contre l'incendie.</li> <li>- Établissez un plan d'évacuation et procédez à des exercices.</li> </ul>
Évacuation en cas d'incendie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Balisez et maintenez dégagés les cheminements et issues de secours.</li> <li>- Installez un éclairage de secours et maintenez-le en bon état (batteries d'alimentation des blocs autonomes en particulier).</li> </ul>	
Pas de vérification des moyens de lutte contre l'incendie.	Effectuez leurs vérifications périodiques.	

**À CONSULTER** ▼ *Publications INRS*  
*Incendie et lieux de travail, ED 789.*



## 6.10 Les machines

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...).

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

D'une façon générale, lors de l'utilisation des machines :

- ayez des machines conformes à la réglementation,
- exigez la notice d'instructions du fournisseur et respectez ses prescriptions,
- ne neutralisez pas les dispositifs de protection intégrés,
- formez votre personnel,
- 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 6.13),
- 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).

## 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).

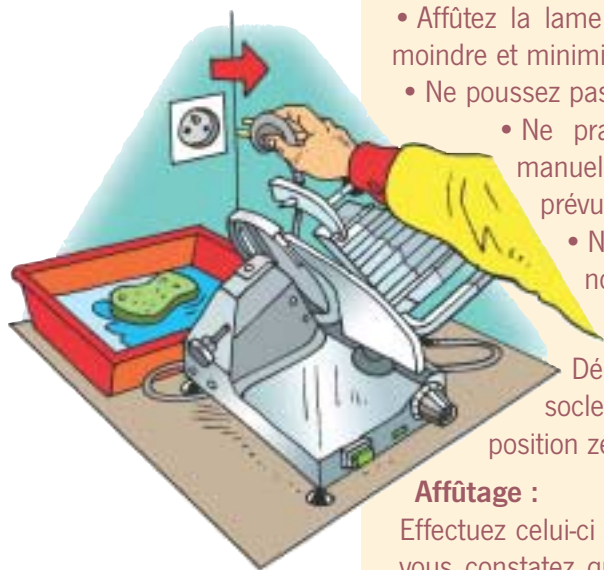
Effectuez cette opération lorsque la machine est propre (débarrassée des débris alimentaires et lavée).

- 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

## 6.11 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 les étiquettes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Remplacez un produit dangereux par un autre qui ne l'est pas ou qui l'est moins.</li> <li>- Fournissez des équipements de protection individuelle.</li> </ul>
	Utilisation des produits d'entretien.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ne mélangez pas les produits.</li> <li>- Ventilez les locaux durant ces opérations.</li> <li>- Formez et informez le personnel : procédures d'utilisation, fiches de données de sécurité...</li> <li>- Faites porter des protections individuelles : gants, éventuellement lunettes, masque...</li> </ul>
Absence ou détérioration de l'étiquetage 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"> <li>- Ne transvasez pas les produits chimiques afin d'éviter les éclaboussures ou les renversements.</li> <li>- Dans le cas de fractionnement, étiquetez correctement les nouveaux contenants avec des étiquettes équivalentes comme indiqué ci-avant.</li> <li>- N'employez pas de contenants alimentaires.</li> </ul>
Stockage des produits chimiques.		Rangez les produits chimiques (notamment les produits de nettoyage) dans des endroits réservés à cet effet, pourvus d'une ventilation haute et basse, fermés à clef pour les produits dangereux.
Émissions sous forme de gaz et de vapeurs de substances insalubres, gênantes ou dangereuses pour la santé (friteuse, grill...).		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Installez un réseau d'extraction au-dessus des zones de cuisson.</li> <li>- Voir l'encart sur la friteuse au chapitre 6.3.</li> </ul>
Intervention d'une entreprise de nettoyage extérieure		Établissez un plan de prévention (voir chapitre 7).
Gaz d'échappement au « service au volant ».		<ul style="list-style-type: none"> <li>- N'ouvrez les guichets que lors du passage des produits.</li> <li>- Privilégiez l'installation d'un guichet muni d'un sas type tourniquet par exemple.</li> <li>- Mettez le local en légère surpression si nécessaire.</li> </ul>

## Les bouteilles de gaz carbonique

Les bouteilles de gaz carbonique (CO<sub>2</sub>) 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 CO<sub>2</sub>, 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 CO<sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub> s'accumule dans les points bas.

Il est fortement recommandé de ne pas installer de bouteilles de CO<sub>2</sub> dans des locaux mal ventilés. Dans ce cas, ils doivent être impérativement équipés d'un détecteur de CO<sub>2</sub> entretenu et vérifié régulièrement, avec report d'alarme hors de la zone dangereuse. Il est conseillé de prévoir deux seuils d'alerte avec une pré-alarme lumineuse à 1,5 % de CO<sub>2</sub> dans l'air signalant une anomalie et une alarme sonore et lumineuse signalant une teneur en CO<sub>2</sub> supérieure à 3 %.

En alternative, il existe des systèmes basés sur la concentration de l'oxygène de l'air.

Lors du changement de la bouteille de CO<sub>2</sub>, il y a lieu de changer le joint plat ou torique et de vérifier l'état du détendeur.

Il est conseillé de 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 bombe aérosol à détection de fuite.

D'autre part, pour éviter l'échappement du flexible à la mise sous pression de l'installation, 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.



À CONSULTER ▼

### **Publications INRS**

*Produits chimiques.*

*La fiche de données de sécurité, ED 55.*

*Produit méchant.*

*Moi, dans mon entreprise, j'étiquette, ED 745.*

*Principes généraux de ventilation, ED 695.*

*Ventilation des espaces confinés, ED 703.*

*Aération et assainissement des lieux de travail, TJ 5.*

## 6.12 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...

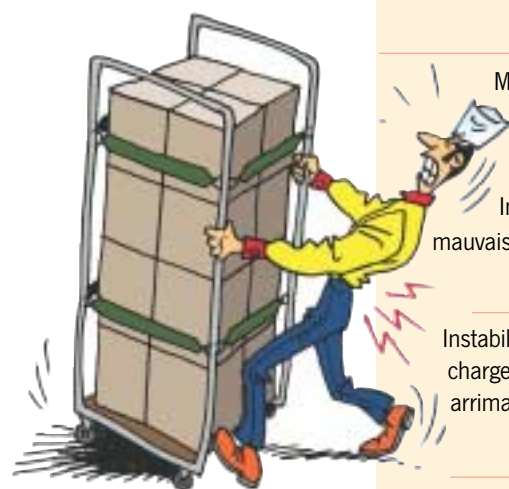
- Entretenez vos sols.
- Respectez les recommandations du fournisseur du moyen de manutention.

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 7) 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**

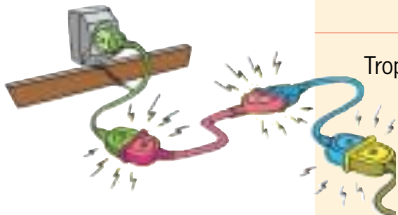
Principales vérifications périodiques, ED 828.

## 6.13 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.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faites réaliser vos installations électriques par du personnel qualifié.</li> <li>- Entretenez et faites effectuer les contrôles périodiques réglementaires de vos installations électriques.</li> <li>- Informez votre personnel du risque électrique : signalez les zones dangereuses, affichez les « consignes de secours aux électrocutés ».</li> <li>- Informez votre personnel des moyens de coupure générale de l'électricité.</li> </ul>	
Armoire électrique non fermée à clef (conducteur nu accessible au personnel).		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fermez à clef toutes les armoires électriques.</li> <li>- Confiez les clefs uniquement au personnel compétent dûment formé et habilité.</li> </ul>	
	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 <sup>7</sup> .	
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 <sup>8</sup> 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.	

▼ **Publications INRS**  
Principales vérifications périodiques, ED 828.

À CONSULTER ▼

<sup>7</sup> 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.

<sup>8</sup> 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.

## 6.14 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"> <li>- Limitez les fonds par des prélèvements de caisse réguliers déposés de préférence dans un coffre-fort tirelire.</li> <li>- Encouragez les paiements par carte bancaire ou par chèque.</li> </ul>
Transport des fonds à la banque.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faites appel, selon l'importance des fonds, à une société spécialisée.</li> <li>- Variez les jours et les heures de remise des fonds à la banque.</li> <li>- Ayez de préférence plusieurs banques.</li> <li>- Changez d'itinéraire de façon aléatoire.</li> <li>- Évitez d'envoyer toujours la même personne.</li> <li>- N'utilisez pas toujours le même contenant (enveloppe, sac plastique, sacoche...).</li> </ul>
Braquage...	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Donnez les instructions à votre personnel de « laisser faire ».</li> <li>- 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.</li> <li>- En cas d'agression, faites assurer le suivi psychologique du personnel exposé.</li> </ul>
Personnel non prévenu du risque possible d'agression.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Informez votre personnel dès l'embauche du risque d'agression.</li> <li>- Faites-lui suivre une formation adaptée aux risques pouvant se présenter (détection des comportements suspects...).</li> <li>- 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.</li> </ul>

## 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.



**À CONSULTER**

*Dossier à consulter sur le site [www.inrs.fr](http://www.inrs.fr)*

*Travail et agressions. État des lieux et prévention des risques.*



## 6.15 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"> <li>- Adaptez l'éclairage en fonction des travaux à effectuer.</li> <li>- Privilégiez l'éclairage naturel.</li> <li>- Supprimez les zones d'ombres.</li> </ul>
Vitres ou ampoules électriques encrassées, lampes défectueuses.	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"> <li>- Évitez les éblouissements provoqués par les éclairages et par les matériaux réfléchissants (surfaces de travail, vitrines, sols...).</li> <li>- Installez des stores.</li> </ul>

### Valeurs d'éclairage artificiel suivant les locaux

Espaces et locaux concernés	Valeurs d'éclairage artificiel (en service, en lux)	
	Valeurs recommandées (d'après NF X 35-103)	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	150	60
Ateliers où les tâches ne nécessitent pas de perception de détails	300	120-200
Locaux affectés à des tâches nécessitant la perception de détails	500-1 000*	300-600
Bureaux (administratifs, secrétariat)	500**	200

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

\*\* Dont 200 à 300 lux assurés par l'éclairage général.

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.

## 6.16 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, - ...	- 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...).
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 6.3.

### 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 m<sup>3</sup> 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 m<sup>3</sup>, 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.

## 6.17 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>
	Installations techniques (compresseurs...).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prévoyez dès la conception la mise en œuvre de matériaux acoustiques absorbants (faux plafonds, baffles...).</li> <li>- Privilégiez l'utilisation de machines insonorisées (caisson, capotage...).</li> <li>- Mettez à disposition des équipements de protection individuelle (casque antibruit, bouchons d'oreilles...).</li> </ul>
	Salle de repos.	<p>Installez les groupes moteurs dans des locaux spécifiques avec des parois traitées phoniquement.</p> <p>Veillez à insonoriser correctement celle-ci.</p>

À CONSULTER ▼

### Publications INRS

Réduire le bruit en entreprise,  
ED 808.  
Le bruit, TJ 16.

## 6.18 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 au doigt.	Faites protéger les blessures par des pansements propres et étanches.
Pas de tenue de travail.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettez à disposition et faites porter des blouses ou tabliers de travail, des charlottes, toques ou filets...</li> <li>- Veillez au bon état de propreté des tenues vestimentaires.</li> </ul>
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"> <li>- Prévoyez des lavabos à commande non manuelle et approvisionnés en eau froide et chaude.</li> <li>- Installez des distributeurs de savon.</li> <li>- Mettez à disposition des essuie-mains à usage unique.</li> </ul>
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"> <li>- Veillez au renouvellement des fournitures nécessaires aux soins corporels.</li> <li>- Privilégiez les appareils équipés de recharges.</li> </ul>
Absence d'information sur l'hygiène.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Affichez les consignes d'hygiène.</li> <li>- Utilisez des affiches et des bandes dessinées.</li> </ul>
Manque de vestiaire.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ayez des vestiaires en nombre suffisant, séparés des lieux de production et de stockage.</li> <li>- Équipez-les d'armoires individuelles.</li> <li>- 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 (article R.°232-2-2 du code du travail).</li> <li>- Prévoyez une aération des locaux.</li> <li>- Assurez un nettoyage des vestiaires.</li> </ul>
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.*  
*Pourquoi et comment se laver les mains, ED 869.*

## 7. 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 (méconnaissance des risques spécifiques de chaque entreprise, interférences entre les activités, les installations et les matériels des différentes entreprises présentes sur un même lieu de travail).



### 7.1 Le plan de prévention

Le décret du 20 février 1992 stipule que :

- le chef de l'entreprise utilisatrice assure la coordination générale des mesures de prévention qu'il prend ou que prend l'ensemble des chefs des entreprises intervenant dans son établissement ;
- chaque chef d'entreprise 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 chefs 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.

## 7.2 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 suivantes :

### 1. Pour l'entreprise d'accueil :

- les consignes de sécurité, et particulièrement celles relatives aux opérations de chargement ou de déchargement,
- les modalités d'accès et de stationnement au poste de chargement ou de déchargement accompagnées d'un plan et des consignes de circulation,
- les matériels et engins spécifiques utilisés,
- les moyens de secours en cas d'incident ou d'accident,
- l'identité du responsable.

### 2. Pour le transporteur :

- les caractéristiques du véhicule, son aménagement et ses équipements,
- la nature et le conditionnement de la marchandise,
- les 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.*

## 8. 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.

## 9. La formation

La méconnaissance des bonnes pratiques de sécurité ou des règles de prévention est un facteur de risque d'accident ou de maladie professionnelle.

La formation à la sécurité fait partie de toute démarche globale de prévention.



Outre son aspect obligatoire (article L. 231-3-1 du code du travail), la formation aide aussi à développer chez tous les salariés le sentiment d'être un acteur de l'entreprise, ce qui permet à terme de réduire la gravité et le nombre des accidents et d'améliorer les conditions de 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 :

- 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,
  - utilisation des équipements de protection

individuelle.

- formation de l'encadrement : formation au management de l'encadrement, notamment des responsables promus en interne (communication avec le personnel, transmission des consignes...).

À CONSULTER ▼

### *Publications INRS*

*Formation à la sécurité, ED 832.*

*Le dos, mode d'emploi, ED 761.*



## 10. Les équipements de protection individuelle

---

Conformément aux principes de prévention, la priorité doit être donnée à la protection collective mais lorsque celle-ci ne peut être assurée de façon satisfaisante, il faut alors utiliser des équipements de protection individuelle (EPI).

Le port de ces équipements (gants, chaussures, tabliers...) est destiné à protéger le salarié des risques spécifiques résiduels à son poste de travail.

Après l'évaluation des risques, l'employeur a l'obligation de définir les EPI nécessaires, appropriés aux risques à prévenir et aux conditions et caractéristiques particulières du travail. Il doit les mettre gratuitement à la disposition des salariés, y compris des salariés temporaires, donner les informations nécessaires aux utilisateurs et doit en vérifier périodiquement le bon état.

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.

Le salarié a l'obligation de respecter les consignes écrites de l'employeur et de porter les EPI mis à sa disposition.

Il est recommandé que les consignes d'utilisation des EPI soient mentionnées dans le règlement intérieur. Celui-ci est obligatoire dans les établissements occupant au moins vingt salariés. En dessous de ce seuil, les établissements conservent la faculté de se doter d'un règlement intérieur.

Les EPI doivent être conformes aux règles européennes de conception. Cette conformité est attestée par le marquage CE sur les équipements (ou sur leur emballage).

À CONSULTER ▼

### **Publications INRS**

*Protections individuelles. Le corps, ED 319.*

*Les articles chaussants de protection.*

*Choix et utilisation, ED 811.*

## 11. Les services de secours, les sauveteurs secouristes, la trousse de secours

Tout chef d'entreprise est responsable de l'organisation des secours dans son établissement. En cas d'accident, tout retard ou défaut d'organisation peut être fatal pour la ou les victimes. Dans ces conditions, le chef d'entreprise encourt une sanction pénale.

L'organisation de l'alerte et la formation de sauveteurs secouristes du travail, premier maillon interne à l'entreprise de la chaîne des secours, permettent d'assurer, en l'absence de médecin ou d'infirmier dans l'entreprise, les premiers gestes d'urgence avant la prise en charge de la victime par le maillon spécialiste que sont les sapeurs-pompiers ou les secours médicalisés.

### Les services de secours externes à l'entreprise :

Affichez sur le lieu de travail le numéro de téléphone des services d'urgence (SAMU, pompiers...), hôpitaux spécialisés, médecins, pharmacies...

Affichez des consignes écrites sur la conduite à tenir en cas d'accident (procédure pour alerter les services de secours, dispositions nécessaires pour assurer les premiers soins et secours aux accidentés et aux malades).

### Secouristes du travail :

Il est recommandé de former au moins un secouriste du travail même dans les établissements de moins de vingt salariés (cela est obligatoire lorsqu'il s'agit de travaux dangereux).

### Trousse de secours :



La trousse de secours est indispensable. Son emplacement doit être connu du personnel. Sa composition doit être déterminée avec le médecin du travail. Une personne nommément désignée doit veiller à son état. Elle est avantageusement remplacée par une armoire à pharmacie, située par exemple dans le bureau du responsable, et comporte des produits ou matériels complémentaires.

À CONSULTER ▼

#### *Publications INRS*

*Organisation des secours dans l'entreprise.  
Sauvetage secourisme du travail,  
dossier médico-technique, TC 85.*

## Conclusion

Les chefs d'établissement 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 en savoir plus

### Brochures INRS

*Transpalettes manuels*, ED 35.

*Produits chimiques. La fiche de données de sécurité*, ED 55.

*L'éclairage naturel*, ED 82.

*Principes généraux de ventilation*, ED 695

*Ventilation des espaces confinés*, ED 703.

*Conception des lieux de travail et sécurité. Démarches, méthodes et connaissances techniques*, ED 718.

*Produit méchant. Moi, dans mon entreprise, j'étiquette*, ED 785.

*Le dos, mode d'emploi*, ED 761.

*Machines et équipements de travail. Mise en conformité*, ED 770.

*Méthode d'analyse des manutentions manuelles*, ED 776.

*Incendie et lieux de travail*, ED 789.

*Les troubles musculosquelettiques du membre supérieur*, ED 797.

*Les articles chaussants de protection. Choix et utilisation*, ED 811.

*Principales vérifications périodiques*, ED 828.

*Formation à la sécurité*, ED 832.

*Les maladies professionnelles. Guide d'accès aux tableaux du régime général et du régime agricole*, ED 835.

*Évaluation des risques professionnels. Aide au repérage des risques dans les PME-PMI*, ED 840.

*Prévenir les accidents de circulation routière des salariés, un enjeu pour votre entreprise.*

*Document d'évaluation préalable*, ED 849.

*Pourquoi et comment se laver les mains*, ED 869.

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

*Organisation des secours dans l'entreprise. Sauvetage secourisme du travail, dossier médico-technique*, TC 85.

*Aération et assainissement des lieux de travail*, TJ 5.

*Les cotisations d'accidents du travail et de maladies professionnelles*, TJ 9 .

*Manutention manuelle*, TJ 18.

*Éclairage des lieux de travail*, TJ 13.

*Les maladies professionnelles*, TJ 19.

*Hygiène et sécurité dans le domaine de la distribution alimentaire*, TJ 22.

### Autres publications

*Guide des revêtements de sols*, CNAMTS.

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

*La course et la vie*, Mairie de Paris.

## Questionnaire

### 1. À quelle « branche » de la restauration rapide appartenez-vous ?

- hamburgers
- sandwichs
- produits livrés à domicile
- autre (à préciser) : \_\_\_\_\_

### 2. Quel est l'effectif de votre établissement ? \_\_\_\_\_

### 3. Comment avez-vous été informé de l'existence de cette brochure ?

- syndicat professionnel
- salon professionnel
- CRAM
- autre (à préciser) : \_\_\_\_\_

### 4. Quelles mesures avez-vous mises en œuvre à la suite de la lecture de ce document ?

---

---

---

---

### 5. Quelles sont vos remarques et suggestions ?

---

---

---

---

#### Ce questionnaire est à renvoyer à :

INRS, Monsieur Guy Vernois, 30 rue Olivier-Noyer 75680 Paris cedex 14  
Tél. : 01 40 44 30 00 • Fax : 01 40 44 30 99 • e-mail : guy.vernois@inrs.fr



Pour commander les films (en prêt), les brochures et les affiches de l'INRS, adressez-vous au service prévention de votre CRAM ou CGSS.

## Services prévention des CRAM

### ALSACE-MOSELLE

(67 Bas-Rhin)  
14 rue Adolphe-Seyboth  
BP 10392  
67010 Strasbourg cedex  
tél. 03 88 14 33 00  
fax 03 88 23 54 13  
www.cram-alsace-moselle.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.cram-alsace-moselle.fr

(68 Haut-Rhin)  
11 avenue De-Lattre-de-Tassigny  
BP 70488  
68018 Colmar cedex  
tél. 03 89 21 62 20  
fax 03 89 21 62 21  
www.cram-alsace-moselle.fr

### 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 00  
fax 05 56 39 55 93  
documentation.prevention@cramaquitaine.fr

### AUVERGNE

(03 Allier, 15 Cantal, 43 Haute-Loire,  
63 Puy-de-Dôme)  
48-50 boulevard Lafayette  
63058 Clermont-Ferrand cedex 1  
tél. 04 73 42 70 22  
fax 04 73 42 70 15  
preven.cram@wanadoo.fr

### 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 22  
fax 03 80 70 51 73  
prevention@cram-bfc.fr

### 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  
www.cram-bretagne.fr

### CENTRE

(18 Cher, 28 Eure-et-Loir, 36 Indre,  
37 Indre-et-Loire, 41 Loir-et-Cher, 45 Loiret)  
36 rue Xaintrilles  
45033 Orléans cedex 1  
tél. 02 38 79 70 00  
fax 02 38 79 70 30  
prev@cram-centre.fr

### CENTRE-OUEST

(16 Charente, 17 Charente-Maritime,  
19 Corrèze, 23 Creuse, 79 Deux-Sèvres,  
86 Vienne, 87 Haute-Vienne)  
4 rue de la Reynie  
87048 Limoges cedex  
tél. 05 55 45 39 04  
fax 05 55 79 00 64  
doc.tapr@cram-centreouest.fr

### 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  
prevention.atmp@cramif.cnamts.fr

### 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@cram-lr.fr

### 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  
tél. 05 62 14 29 30  
fax 05 62 14 26 92  
doc.prev@cram-mp.fr

### 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  
service.prevention@cram-nordest.fr

### 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 63 40  
www.cram-nordpicardie.fr

### 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 21  
fax 02 35 03 58 29  
catherine.lefebvre@cram-normandie.fr  
dominique.morice@cram-normandie.fr

### PAYS DE LA LOIRE

(44 Loire-Atlantique, 49 Maine-et-Loire,  
53 Mayenne, 72 Sarthe, 85 Vendée)  
2 place de Bretagne  
BP 93405, 44034 Nantes cedex 1  
tél. 02 51 72 84 00  
fax 02 51 82 31 62  
prevention@cram-pl.fr

### 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 96 96  
fax 04 72 91 97 09  
preventionrp@cramra.fr

### SUD-EST

(04 Alpes-de-Haute-Provence,  
05 Hautes-Alpes, 06 Alpes-Maritimes,  
13 Bouches-du-Rhône, 2A Corse 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@cram-sudest.fr

## Services prévention des CGSS

### GUADELOUPE

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

### GUYANE

Espace Turenne Radamonthe  
Route de Raban, BP 7015  
97307 Cayenne cedex  
tél. 05 94 29 83 04  
fax 05 94 29 83 01

### LA RÉUNION

4 boulevard Doret  
97405 Saint-Denis cedex  
tél. 02 62 90 47 00  
fax 02 62 90 47 01  
prevention@cgss-reunion.fr

### MARTINIQUE

Quartier Place-d'Armes  
97210 Le Lamentin cedex 2  
tél. 05 96 66 51 31  
05 96 66 51 32  
fax 05 96 51 81 54  
prevention@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 », « sandwiches » 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.

