

Un environnement de travail correct dans votre restaurant



Un environnement de travail correct dans votre restaurant

La présente brochure concerne l'environnement de travail dans les restaurants. Il s'adresse aux employeurs, aux cadres, aux délégués à la sécurité et à l'hygiène du travail et aux employés. Il vous apporte des conseils sur la manière de travailler systématiquement dans le but de créer un environnement de travail sans danger et sécurisé pour réduire les risques notamment d'accidents et de maladies du travail.



Quelles sont vos conditions de travail ?

L'employeur doit s'informer des conditions de travail de ses employés sur le lieu de travail et éliminer les risques pouvant causer des accidents ou des maladies. L'employeur est tenu, conjointement avec le délégué à la sécurité, d'examiner les risques, d'y remédier et d'effectuer un suivi du résultat des mesures prises. C'est cela le travail systématique sur l'environnement du travail.

Le travail sur l'environnement de travail doit faire partie des tâches quotidiennes et couvrir les conditions physiques, psychologiques et sociales du travail. L'employeur doit convenir avec les employés et les délégués à la sécurité sur la manière de gérer l'environnement de travail et établir des habitudes de travail.

1. Quels sont les risques ?

L'employeur doit étudier régulièrement les risques existants sur le lieu de travail, par exemple les risques d'accidents, de blessures et les épreuves psychiques, notamment le stress. Pour étudier les risques de l'environnement de travail, l'employeur doit, de préférence, faire des rondes de sécurité, évoquer les questions d'environnement du travail lors des réunions sur le site ou dans des entretiens individuels avec les employés.

2. Appréciez les risques

L'employeur doit apprécier la gravité des risques. A quel degré est-il, par exemple, vraisemblable qu'un accident se produise et quelles seront les conséquences s'il se produit un accident ? Le résultat de cette appréciation doit être consigné par écrit.

3. Prenez des mesures

Si le risque de maladie ou d'accident est sérieux, l'employeur doit immédiatement prendre des mesures.

4. Établissez un plan d'action

Si les mesures ne peuvent pas être réalisées immédiatement, l'employeur doit les intégrer dans un plan d'action. Ce plan doit comporter un calendrier des mesures et le nom des personnes qui en sont responsables. Les mesures doivent être réalisées le plus rapidement possible.

5. Effectuez un suivi des mesures

L'employeur doit effectuer un suivi pour savoir si les mesures ont produit l'effet désiré.



Prenez soin de votre corps

Il est important de faire les gestes corrects et d'utiliser de bonnes aides techniques lorsque vous travaillez. Vous réduisez ainsi le risque de vous blesser.

Dans les restaurants, il est fréquent de se baisser, de se tourner, de tendre la main vers des objets et de travailler longtemps dans la même position. Cela fatigue le corps. La station debout prolongée lors du travail est aussi une épreuve pour les articulations des pieds et des jambes, le cœur et la circulation du sang. La position assise ou semi-assise pendant une partie du travail peut soulager cette charge. D'autres positions de travail pénibles sont, par exemple, lorsque les mains sont plus haut que les épaules ou plus bas que les genoux.

Portez près du corps

- Utilisez des aides techniques pour éviter des levages lourds et difficiles.
- Placez les objets et marchandises lourds que vous utilisez souvent à une hauteur située entre vos épaules et vos genoux.
- Si vous devez porter, portez près du corps.

Le fait de porter des objets lourds et encombrants dans des escaliers est éprouvant pour les jambes, les genoux et les pieds. Cela fatigue aussi les épaules et le dos et augmente le risque de tomber et de se blesser.

Voici comment éviter les accidents

- Travaillez avec les épaules basses et les bras près du corps.
- Évitez de travailler avec les mains au-dessus des épaules et en dessous des genoux.
- Évitez de vous pencher et de vous tourner en même temps.
- Placez vos outils de travail près de vous et devant vous, à hauteur de votre coude, par exemple lorsque vous préparez des plats froids ou que vous répartissez la nourriture dans des assiettes.

Pensez-y lorsque vous portez

- Répartissez la charge entre plusieurs personnes, utilisez des aides techniques et mettez-vous à plusieurs pour porter les charges lourdes.
- Utilisez des diables et des monte-charges pour les transports entre deux étages au lieu de porter les objets lourds et encombrants.
- Lors de différences de niveaux, remplacez quelques marches par un plan incliné, c'est-à-dire une rampe, pour réduire le risque de trébucher.

- Adaptez la hauteur de votre plan de travail aux différentes tâches et aux différents utilisateurs, utilisez par exemple des tables à hauteur réglable.
- Faites en sorte de ménager des surfaces de dégagement dans les cuisines et les salles à manger de manière à éviter des positions de travail pénibles et des pas inutiles. Une servante à roulettes ou une table de dégagement, par exemple pour les verres ou les couverts de rechange, feront l'affaire.
- Effectuez un certain nombre de tâches en position assise ou semi-assise.

Protégez-vous contre les brûlures

Les employés de restaurant sont l'un des groupes professionnels les plus concernés par les brûlures. Chaque année, un bon nombre d'entre eux se brûlent si gravement qu'ils sont mis en arrêt maladie. Une cause fréquente de ces accidents est le manque de place et le stress des cuisines de restaurant. Souvent, c'est la bousculade et les sols glissants. La plupart du temps, il s'agit d'huile ou d'eau bouillante, de vapeur d'eau ou de plats chauds. Les accidents les plus graves surviennent lors du nettoyage autour des friteuses qui causent les accidents les plus graves et les durées les plus longues du congé de maladie.

Des sols et des chaussures adéquats réduisent les risques d'accidents

Un revêtement de sol adéquat est essentiel pour réduire les risques de chutes et des lésions d'usure. Les chutes sont les accidents les plus fréquents dans les restaurants et ils frappent notamment les employés de cuisine ou de salle. Un sol rugueux réduit le risque de glissade et il est important de remplacer les sols inadéquats car endommagés ou usés.

Les employés de restaurant doivent porter des souliers de travail particuliers. Ces souliers doivent être orthopédiques, avec une semelle souple et un contrefort qui maintient le pied en place dans la chaussure. Le dessus de la chaussure doit être fermé pour protéger des éclaboussures, notamment des produits de vaisselle et de nettoyage ainsi que des liquides chauds, par exemple les sauces. Pour réduire les risques de glissades, leur semelle doit être antidérapante. Faites en sorte d'instituer des habitudes régulières de nettoyage des semelles de chaussures, pour enlever les graisses et autres salissures.

Si vous vous brûlez

- Rincez une brûlure peu importante à l'eau fraîche.
- Les brûlures plus graves, avec des ampoules, exigent un antidouleur et un pansement.

Lors de brûlures graves, allez immédiatement à l'hôpital.

Source : Guide des soins, Vårdguiden.se





Protégez vos mains des piqûres et des coupures en évitant les couteaux émoussés et en ayant de l'ordre dans vos couteaux.

N'oubliez pas!

Portez un équipement de protection, même si vous êtes stressé.

Symboles de danger



Corrosif



Nocif



Facilement inflammable

Prenez soin de vos mains et de vos yeux

Il est important, lorsque vous travaillez, de protéger vos mains et vos yeux. Par exemple, vous risquez de vous brûler ou de recevoir des substances corrosives dans les yeux. L'employeur est tenu de faire en sorte que les employés portent les protections nécessaires et que tous sachent quand elles sont nécessaires et comment les utiliser. Des exemples d'équipements de protection sont des gants de ménage en plastique et des protections des yeux. Si le restaurant utilise des produits nocifs, des feuillets d'information de sécurité doivent être placés sur le lieu d'entreposage des produits.

Voici comment protéger vos mains

- Utilisez des gants pour faire la vaisselle et le ménage.
- Pour prévenir l'eczéma, essayez-vous souvent les mains et mettez de la crème.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des produits vaisselle et des nettoyants puissants qui contiennent des substances corrosives.

Si vous recevez des produits corrosifs dans les yeux

Les produits corrosifs peuvent causer de graves lésions oculaires. Si vous recevez un produit corrosif dans les yeux, il est important, pour atténuer la blessure, de rincer les yeux à l'eau pendant au moins 15 minutes. Le dispositif de rinçage des yeux que vous utilisez doit pouvoir tenir cette durée. Ce dispositif doit être facilement accessible et normalement fixé sur un mur. Rincez vos yeux jusqu'à ce que vous soyez pris en charge par les services de soins médicaux. Le produit de rinçage des yeux existe en petites bouteilles de plastique.

LISTE DE CONTRÔLE pour les restaurants

Voici une liste de contrôle qui peut aider votre site de travail à lancer le travail sur l'environnement professionnel. Des modèles et des exemples de plan d'action se trouvent sur le site www.av.se

Travail systématique sur l'environnement professionnel

- | | | |
|---|------------------------------|------------------------------|
| 1. Avez-vous institué des tâches d'examen des risques dans l'environnement du travail, par exemple des rondes de sécurité, des réunions de site ou des entretiens avec les employés ? | Oui <input type="checkbox"/> | Non <input type="checkbox"/> |
| 2. Effectuez-vous des appréciations de la gravité des risques ? | Oui <input type="checkbox"/> | Non <input type="checkbox"/> |
| 3. Dressez-vous des plans d'action si les mesures ne peuvent pas être réalisées dans l'immédiat ? | Oui <input type="checkbox"/> | Non <input type="checkbox"/> |
| 4. Le travail sur l'environnement professionnel est-il réparti entre les chefs, les cadres et les employés ? | Oui <input type="checkbox"/> | Non <input type="checkbox"/> |
| 5. Faites-vous une déclaration et une enquête sur la cause des maladies, des accidents et des événements graves ? | Oui <input type="checkbox"/> | Non <input type="checkbox"/> |
| 6. Les nouveaux engagés reçoivent-ils une formation pour savoir se servir, par exemple, des machines de cuisine ? | Oui <input type="checkbox"/> | Non <input type="checkbox"/> |

Locaux

- | | | |
|---|------------------------------|------------------------------|
| 7. L'éclairage est-il satisfaisant dans tous les locaux du restaurant ? | Oui <input type="checkbox"/> | Non <input type="checkbox"/> |
| 8. Existe-t-il des ampoules ou des tubes luminescents grillés ? | Oui <input type="checkbox"/> | Non <input type="checkbox"/> |
| 9. Les plaques de cuisson, les rôtissoires, les friteuses et les lave-vaisselle sont-ils munis de hottes de ventilation ? | Oui <input type="checkbox"/> | Non <input type="checkbox"/> |
| 10. Les sols sont-ils glissants, endommagés ou usés ? Y a-t-il des flaques d'eau sur les sols ? | Oui <input type="checkbox"/> | Non <input type="checkbox"/> |



11. Avez-vous à déplacer des caisses de boissons, des tonneaux de bière ou d'autres objets lourds pouvant causer des positions de travail inappropriées ? **Oui** **Non**
-
12. Les hauteurs de plans de travail sont-elles adaptées aux différentes tâches et aux différents utilisateurs ? **Oui** **Non**
-
13. Les portes des congélateurs peuvent-elles être ouvertes de l'intérieur ? **Oui** **Non**
-
14. Les congélateurs sont-ils équipés d'un signal d'alarme ? **Oui** **Non**
-
15. Les équipements électriques et leurs câbles sont-ils intacts et mis à la terre ? **Oui** **Non**

Entrée des marchandises

16. Est-il possible de charger et de décharger, par exemple, des marchandises à renvoyer, de manière ergonomique ? **Oui** **Non**
-
17. Existe-t-il des aides techniques roulantes, notamment pour le maniement des marchandises lourdes, des caisses et des déchets ? **Oui** **Non**

Vaisselle et ménage

18. Des mouvements de levage ou au-dessus de la hauteur des épaules sont-ils nécessaires lors de la vaisselle ? **Oui** **Non**
-
19. Est-il difficile de gérer la vaisselle par suite de manque de place ou d'aides techniques ? **Oui** **Non**
-
20. Existe-t-il un espace suffisant pour l'équipement de ménage ? **Oui** **Non**
-
21. Existe-t-il des feuillets d'informations de sécurité aux endroits où sont entreposés les produits de vaisselle et de nettoyage nocifs ? **Oui** **Non**

22. Utilisez-vous des équipements de protection personnelle, par exemple des lunettes de protection et des gants de plastique lorsque vous maniez des produits chimiques ? **Oui** **Non**

23. Avez-vous un dispositif de rinçage oculaire ? **Oui** **Non**

24. Les tâches de ménage comportent-elles des positions de travail fatigantes ou inappropriées ? **Oui** **Non**

Machines

25. Existe-t-il des manuels d'utilisation des machines de cuisine, par exemple la trancheuse, le mixer ou le hachoir à légumes ? **Oui** **Non**

26. Est-il possible de démarrer la trancheuse en augmentant l'épaisseur de tranche à partir de zéro si la table d'alimentation est enlevée ? **Oui** **Non**

27. Le hachoir à légumes s'arrête-t-il lorsque l'on entrouvre le couvercle d'alimentation ? **Oui** **Non**

28. Les marmites ont-elles passé le contrôle technique ? **Oui** **Non**

29. Existe-t-il des protections à commande électrique sur le mélangeur/le pétrisseur ? **Oui** **Non**

30. La protection contre le renversement de la rôtissoire fonctionne-t-elle ? **Oui** **Non**

31. La friteuse est-elle munie d'un couvercle et placée de manière adéquate, à bonne distance d'un robinet d'eau ? **Oui** **Non**

32. Les machines branchées par une prise mâle dans une prise femelle sont-elles munies d'un rupteur de défaut à la terre ? **Oui** **Non**



33. Existe-t-il un extincteur à gaz carbonique et une couverture anti-feu à proximité des plaques de cuisson et de la friteuse ? **Oui** **Non**

Salle à manger

34. Avez-vous des règles sur la quantité que l'on peut porter lors du service ? **Oui** **Non**

35. Utilisez-vous des chariots pour transporter les plats et la vaisselle entre les différents locaux ? **Oui** **Non**

36. Transportez-vous des plats et/ou de la vaisselle dans les escaliers ? **Oui** **Non**

37. Les portes qui donnent dans la salle à manger sont-elles pourvues de hublots ? **Oui** **Non**

Stress et charge de travail

38. Les employés trouvent-ils le temps de prendre les pauses prévues ? **Oui** **Non**

39. Est-il possible de prendre de courtes pauses en cas de besoin ? **Oui** **Non**

Violences et menaces

La brochure pour examiner les risques de violence et de menaces au travail « Undersök riskerna för våld och hot på jobbet » (Référence ADI 553) comporte une liste de contrôle des risques de violence et de menaces sur le lieu de travail. Vous pouvez obtenir cette brochure gratuitement auprès de l'Office suédois de l'environnement du travail Arbetsmiljöverket. Vous pouvez également la consulter sur le site www.av.se

Les formulaires et les exemples de plan d'action se trouvent sur le site www.av.se

Exigez une ventilation satisfaisante

L'air des restaurants est pollué, notamment par les vapeurs de friture et d'eau. C'est pourquoi il est important d'assurer une bonne ventilation qui apporte de l'air frais et évacue les pollutions.

La ventilation dans les cuisines et les salles à manger doit rafraîchir sans produire de courants d'air. Exigez que les dispositifs d'aspiration emportent l'humidité et la chaleur. Pour cela, placez par exemple des hottes au-dessus des surfaces de cuisson. Les filtres à graisse et les conduits doivent pouvoir être nettoyés sans risque de blessure. L'employeur est responsable de l'entretien et du contrôle réguliers du circuit de ventilation sur votre lieu de travail.

Des nuisances sonores élevées altèrent votre ouïe

Les bruits élevés peuvent altérer l'audition, ils fatiguent et stressent les employés. Dans les restaurants, le bruit provient de la vaisselle et des caisses, de la musique à haut volume, des lave-vaisselle ou de murs ou de sols durs qui renforcent les bruits.

C'est à l'employeur qu'il incombe de maintenir le niveau sonore dans des limites raisonnables. La cuisine, la soullarde et les salles à manger sont des locaux qui peuvent nécessiter une conception et un ameublement qui limitent l'extension du bruit, par exemple avec l'aide d'absorbants de bruit et de séparations. Cela concerne aussi les locaux où l'on joue de la musique.

Pour pouvoir parler sur un ton de conversation normal, le niveau des bruits de fond ne doit pas dépasser 55 décibels (dB). A partir de niveaux moyens de 80 décibels pendant une journée de huit heures, l'employeur est notamment tenu d'informer et de former le personnel sur les risques, et de leur fournir des protections auditives. A partir de 85 décibels, l'employeur doit notamment :

- effectuer des mesures pour diminuer le bruit ;
- placer des panneaux d'avertissement ;
- veiller à ce que les employés portent des protections auditives ;
- leur offrir des examens d'audition.

L'entrée des livraisons doit permettre aux fournisseurs de déposer leurs marchandises sans se blesser. L'entrée des livraisons doit notamment se trouver à proximité de l'entrepôt, des réserves et des monte-charge. Il faut que les véhicules puissent approcher de l'entrée des livraisons pour y déposer les marchandises et il doit y avoir suffisamment d'espace pour les marchandises retournées, les emballages et les transports sur roues.

Les **locaux réservés aux personnels** doivent leur offrir la possibilité de manger, de se reposer et de gérer leur hygiène personnelle. Les locaux du personnel ne doivent pas servir de bureau, d'entrepôt ou autres utilisations qui altèreraient leurs fonctions.

Le **local de ménage** doit offrir un espace suffisant pour le chariot de ménage, les équipements de ménage et les articles de consommation. Il doit également avoir une prise électrique, un robinet d'eau chaude et froide, un évier, un orifice d'écoulement au sol et un emplacement pour charger les ustensiles de ménage. Il est souhaitable de monter une pompe d'éjection sur le robinet pour aspirer l'eau et éviter d'avoir à soulever le seau.



N'oubliez pas de

- changer les ampoules grillées ;
- les tubes luminescents perdent progressivement leur intensité lumineuse et doivent être changés avant de s'éteindre ;
- nettoyer régulièrement les lampes, les vitres et les murs ;
- certaines tâches exigent une lumière supplémentaire, par exemple pour enlever les arêtes d'un saumon ou pour tenir la caisse.

Les risques électriques

- Vous risquez plus souvent que le courant vous passe à travers le corps si vous travaillez avec des mains mouillées ou humides. Les blessures peuvent être graves.
- Le rupteur de défaut à la terre est un dispositif de sécurité qui peut protéger contre l'incendie et les chocs électriques.

Un bon éclairage, c'est important lorsque vous travaillez

Lorsque vous travaillez, vous avez besoin d'un bon éclairage. Si la lumière est faible, vous risquez de vous approcher pour mieux voir et vous risquez fort de travailler dans des positions inappropriées.

Placez les lampes de manière à ce qu'elles ne vous éblouissent pas et faites en sorte que le passage entre les intensités lumineuses soit modéré s'il y a une grande différence de luminosité entre la cuisine et les salles de restaurant. C'est particulièrement important lors du passage entre des locaux clairs et des locaux sombres. En équilibrant les coloris et les intensités lumineuses, on obtient un passage plus doux et il est plus facile pour les yeux de s'habituer à la nouvelle lumière.

Réduisez le risque de glisser et de trébucher lorsque l'éclairage est tamisé en éclairant les marches d'escalier et les différences de niveau.

Les machines de cuisine peuvent causer des blessures pour la vie

Il se produit chaque année de nombreux accidents à cause des machines de cuisine, par exemple avec la lame de la trancheuse ou les crochets du pétrin électrique. Dans certains cas, les blessures durent toute la vie. C'est à l'employeur qu'il incombe de former les employés à l'utilisation des machines de cuisine. Le manuel doit en outre se trouver à côté de chaque machine.

La trancheuse

La trancheuse est faite pour couper les aliments un peu fermes, comme le fromage et le jambon. De nombreux accidents s'y produisent lorsque l'on coupe des aliments mous comme le pain, le concombre et les tomates, ou bien lors du nettoyage. Toutes les protections de cette machine doivent être intactes et en place.

Le mélangeur et le hachoir à légumes

Le mélangeur et le hachoir à légumes doivent être équipés de protections à verrouillage électrique. Cela signifie que la machine ne peut démarrer sans que ces protections soient en place. Si la protection ne fonctionne pas, la machine ne doit pas être utilisée.

Les marmites

Une marmite non sécurisée peut exposer et le risque de blessures est alors grand. C'est pourquoi il existe des dispositions sur la manière d'installer les marmites et des exigences de contrôles réguliers. Pour toutes questions, adressez-vous à une entreprise de contrôle des récipients sous pression.

Voici comment éviter les blessures

- Lisez convenablement les manuels avant d'utiliser les machines. Renseignez-vous sur les prescriptions en vigueur sur l'environnement du travail. Consultez l'instruction AFS 1993:10 concernant les machines et les autres dispositifs techniques.
- Coupez toujours le courant lorsque vous nettoyez ou démontez une machine.
- N'enlevez jamais la protection d'une machine.
- Si un câble ou un appareil est endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé. Faites immédiatement une déclaration de défaut et faites réparer la panne par une personne habilitée.
- Faites contrôler les marmites conformément aux dispositions en vigueur.





En cas d'incendie

S'il y a le feu, il est important de vous mettre rapidement en sécurité, vous-même et les autres. Un incendie s'étend rapidement, c'est pourquoi il est important d'évacuer rapidement les locaux.

En règle générale, il doit exister au moins deux sorties de secours. N'oubliez pas de les maintenir non verrouillées et libres d'objets qui les bloqueraient. Les caisses empilées, les chariots de service ou similaires placés devant des sorties de secours peuvent empêcher les gens de sortir. Faites en sorte que les sorties de secours soient bien indiquées et que des outils de lutte contre l'incendie sont accessibles et en quantité suffisante. Respectez le nombre maximum de personnes autorisé à se trouver dans les locaux en même temps. Il s'agit de votre sécurité et de celle de vos clients.

Violences et menaces

Les violences et les menaces sont un problème qui peut causer des souffrances aussi bien physiques que psychiques. Le secteur de la restauration n'y fait pas exception, avec des clients tapageurs et sous l'empire de la boisson. Le lieu de travail doit être sécurisé et protégé et tout le monde doit connaître les prescriptions de sécurité qui s'appliquent. Les employés doivent être suffisamment formés pour pouvoir gérer les situations menaçantes et violentes. En cas de violences ou de menaces à une personne, il doit exister des procédures sur la manière de la prendre en charge.

N'oubliez pas que

- il doit habituellement exister au moins deux sorties de secours ;
- les sorties de secours doivent être non verrouillées et non obstruées ;
- les sorties de secours doivent être indiquées clairement.

Vous déclarez bien les accidents du travail ?

Lorsqu'un accident se produit ou que quelqu'un tombe malade sur le lieu de travail, la victime doit rapporter ce fait à son employeur. L'employeur doit aussitôt que possible en faire la déclaration à l'Agence suédoise de la sécurité sociale Försäkringskassan. Si l'employeur ne fait pas de déclaration, la victime peut faire elle-même la déclaration. Le formulaire de déclaration d'accident ou de maladie professionnelle se trouve à la Försäkringskassan. En cas de d'accident grave ou de fait qui pourrait avoir été grave, l'employeur doit en faire au plus tôt la déclaration à l'Office suédois de l'environnement du travail Arbetsmiljöverket.

Il ne faut pas que cela se reproduise

L'employeur est tenu de rechercher la cause des accidents du travail pour prévenir tous autres accidents. Le travail systématique correct sur l'environnement du travail consiste à examiner régulièrement les risques et à y remédier. Les mesures précoces d'adaptation des tâches, par exemple des postes adaptés à l'ergonomie et la variation des tâches, peuvent réduire les risques d'accidents du travail.

Le retour au travail

L'employeur est tenu, après concertation avec l'employé, de fournir à la Försäkringskassan les renseignements nécessaires pour dresser un état des besoins de réadaptation au travail de l'employé. L'employé doit aussi faire en sorte de commencer les mesures de réadaptation. L'employé doit fournir les renseignements nécessaires et participer activement aux mesures de réadaptation au travail.

La Försäkringskassan coordonne les mesures nécessaires pour le travail de réadaptation. La Försäkringskassan doit en outre, après autorisation de l'employeur, coopérer avec l'employeur et le syndicat d'employés, les services médicaux, les services sociaux, les autorités du marché de l'emploi et les autres autorités pouvant être concernées.





**ARBETSMILJÖ
VERKET**

**Pour commander d'autres exemplaires
de cette documentation :**

Swedish Work Environment Authority
Adresse postale : 112 79 Stockholm, Sweden
Téléphone : +46 10-730 90 00
Courriel : arbetsmiljoverket@av.se

www.av.se

Référence : **ADI 611 Fra**

Notre vision : que tous désirent et puissent
créer un environnement de travail correct