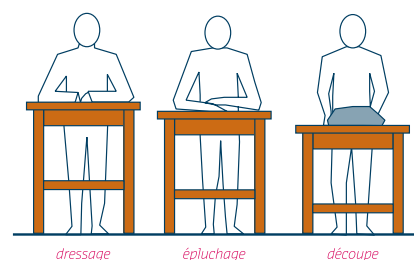




Professionnels de la restauration traditionnelle (*employeurs*)

TROUBLES MUSCULO-SQUELETTIQUES (TMS)

- > Mettre à disposition des moyens de manutention tels que chariot, desserte et diable.
- > Prévoir, si possible, un monte-charge.
- > Planifier un aiguisage de couteaux régulier.
- > Prévoir des plans de travail à hauteur variable ou différents plans de travail de hauteurs différentes selon les activités.
- > Mettre à disposition des réhausseurs de fond pour la plonge.
- > Placer le lave verre à hauteur du plan de travail, supprimer l'essuyage des verres en installant un lave verre osmoseur (*penser aux aides financières de la CARSAT*).
- > Installer des robots aides culinaires pour limiter les gestes répétitifs (*épluche fruits et légumes et découpe fruits et légumes*).



CHUTES ET GLISSADES

- > Mettre à disposition des chaussures de sécurité à semelles antidérapantes.
- > Instaurer un sens de circulation, des portes avec hublots et des passes plats.
- > Prévoir des sols antidérapants et des grilles d'évacuation des eaux en cuisine.
- > Sécuriser les escaliers en salle et à l'accès aux réserves.

RISQUE CHIMIQUE

- > Prévoir des extracteurs d'air et VMC pour limiter l'exposition aux produits et à l'humidité.
- > Former les salariés à la connaissance des pictogrammes et afficher les conduites à tenir en cas d'exposition accidentelle.

BRÛLURES ET COUPURES

- > Mettre à disposition des vêtements à manches longues, des protections (*poignées spécifiques, gants adaptés*) pour la saisie des plats chauds, des surgelés et la manipulation des crustacés.
- > Tenir à disposition une trousse à pharmacie à jour et complète, afficher les numéros d'urgence.

SOS MAINS :

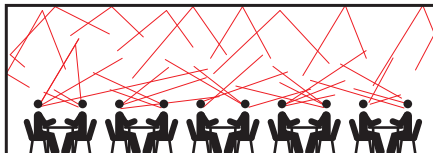
04 72 69 04 04 ou 04 3753 79 79

INCENDIE ET RISQUE ÉLECTRIQUE

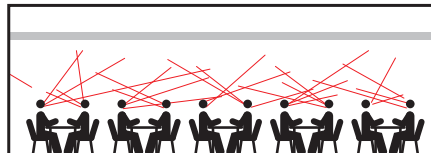
- > Informer les salariés de l'emplacement et le fonctionnement des extincteurs ainsi que la conduite à tenir en cas d'incendie.
- > Contrôler régulièrement les machines et outils, planifier les contrôles périodiques des installations électriques et extincteurs.

BRUIT

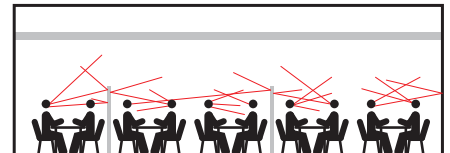
- > Envisager d'installer une isolation acoustique en salle et en cuisine.



restaurant sans traitement



restaurant avec plafond absorbant



restaurant avec plafond absorbant
et des écrans isolants réfléchissants

PRÉVENTION GÉNÉRALE

- > Former le personnel à l'hygiène alimentaire, personnelle, à la manutention, à la prévention des risques du métier et aux premiers secours.
- > Formaliser l'accueil sécurité des nouveaux salariés (*extra, saisonniers*).
- > Prévoir un protocole de conduite à tenir face à des clients agressifs / alcoolisés.
- > Organiser les plannings pour permettre une certaine régularité de vie et de moments d'échanges réguliers.
- > Mettre à disposition des vestiaires (*a minima un casier double compartiment*).

Lors de projet de travaux / déménagement, l'INRS a conçu un outil informatique gratuit pour vous aider à concevoir votre futur restaurant « Mavimplant restauration ».

En complément, vous pouvez faire appel au Pôle prévention du SMIEVE pour vous accompagner.