

## AGENT DE RESTAURATION COLLECTIVE



### 1

#### OBJECTIF DE CETTE FICHE

1. Présenter les risques et contraintes inhérents aux activités effectuées par un agent de restauration collective. (agent de cantine scolaire, agent de restauration en EHPAD établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes...)
2. Constituer un support d'aide au recensement et à l'évaluation des risques professionnels.

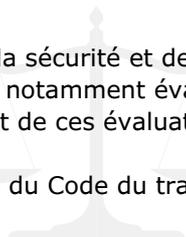
*Remarque : Cet état des lieux des risques et des mesures de prévention et/ou de protection ne peut être considéré comme exhaustif. En effet, les agents peuvent être exposés à d'autres dangers et d'autres mesures de prévention et/ou de protection peuvent exister.*

### 2

#### RAPPEL DE LA REGLEMENTATION

L'autorité territoriale a l'obligation d'assurer la sécurité et de protéger la santé physique et mentale de l'ensemble de ses agents. Pour cela, elle doit notamment évaluer les risques professionnels auxquels ses agents sont exposés et retranscrire le résultat de ces évaluations dans un document unique.

Obligations décrites dans les articles suivants du Code du travail : L4121-1, L4121-3 et R4121-1.



## 3

## LES PRINCIPALES FAMILLES DE RISQUES

FAMILLE DE RISQUE	Exemple
Risques d'accidents de plain-pied	Sol inégal (marche), sol glissant (eau, huile) sol détérioré, désordre, encombrement, passage étroit, éclairage insuffisant...
Risques psychosociaux	Manque de temps, manque de communication, travail souvent interrompu, violence verbale et/ou physique...
Risques routiers ou liés à la circulation	Véhicules défaillants, dispersion des lieux de travail, heurt entre véhicules et piétons, travail en bordure ou sur la route...
Risques liés à l'activité physique	Travail sur écran, postures contraignantes, manutention et/ou port de charges, gestes répétitifs...
Risques liés aux équipements de travail	Utilisation de matériels coupants, projections, écrasement, vibrations...
Risques biologiques	Absence de moyens pour permettre l'hygiène corporelle, contact avec des matières biologiques (urine, sang, animaux morts...), travaux d'assainissement...
Risques liés aux atmosphères non respirables	Travail en lieu confiné (regard d'assainissement, vide sanitaire, fosse...)
Risques liés à l'organisation du travail	Travail isolé
Risques de noyade	Travail en bordure d'une étendue d'eau (entretien au bord d'un ruisseau, d'une rivière, d'une lagune...), piscine...
Risques électriques	Matériels défectueux (câbles détériorés...), absence de consignation, pièces nues accessibles...
Risques d'incendie ou d'explosion	Utilisation ou stockage de produits inflammables, explosifs ou comburants, travaux de soudure, de meulage...
Risques liés aux ambiances thermiques / climatiques	Température inadaptée à l'activité. Intempéries, courant d'air, ambiances chaudes ou froides...
Risques de chutes de hauteur	Utilisation de dispositifs mobiles (échelles, escabeaux, échafaudages) en mauvais état ou de moyens de fortune comme les chaises, travail au bord du vide (regard assainissement, palier sans garde-corps)...
Risques liés au bruit	Bruit émis par les machines, les outils, les moteurs, les enfants...
Risques chimiques	Utilisation de produits chimiques dangereux (Toxique, Nocif, Corrosif...), émission de fumées (soudure), de poussières (ciments, bois)...
Risques liés à la chute d'objets	Stockage en hauteur (étagères, dessus d'armoires) stockages encombrés...
Risques liés à l'ambiance lumineuse	Eclairage insuffisant et/ou inadapté à la tâche. Zones d'éblouissement...
Risques divers	/

**Famille de risque**

Exemple de constats/situations dangereuses observés

Exemple de mesures de prévention et de protection possibles

**PREPARATION DES REPAS**

Réception des denrées alimentaires, préparation et réchauffage des plats, mise en place des tables, entretien de la vaisselle...

**Risques liés à l'activité physique**

Port de charges lourdes (vaisselle, mobilier...) sans aides à la manutention (absence de chariots) et/ou sans entraide.

Mise en place d'un rangement de la vaisselle en fonction de son poids (la vaisselle la plus lourde doit être stockée à « hauteur d'homme » afin d'éviter l'adoption de postures contraignantes...).

Mise à disposition d'aides à la manutention (chariot, diable, ...) pour limiter le port de charges..

Réception des denrées alimentaires en gros contenant et en grande quantité.

Denrées alimentaires déposées directement dans la(les) chambre(s) froide(s) par le livreur.

Favoriser les petits contenants ainsi que les livraisons hebdomadaires (commandes en petites quantités).

Adoption de postures contraignantes pour:

- ranger les denrées alimentaires (stockage à hauteur du sol, absence d'aide du livreur...)
- mettre en place les tables
- débarrasser et nettoyer la vaisselle
- absence de chariots pour déplacer la vaisselle, stockage de la vaisselle peu accessible ...).

Gestes répétitifs.

Mise en place de plans de travail (ou autres dispositifs efficaces) en nombre suffisant.

Mise en place d'un lave-vaisselle à bac passant.

Formation aux risques liés à l'activité physique.

**Risques liés à la chute d'objets**

Rangement de matériels ou de denrées en hauteur.

Limiter les hauteurs de rangement.

Interdire le stockage d'objets lourds en hauteur.

Stockage en hauteur non stable.

S'assurer de la stabilité du stockage.

Fixer les étagères de stockage au sol ou au mur.

**Risques d'accidents de plain pied**

Circulation sur des sols humides, glissants...

Organisation de travail aménagée afin de limiter le passage sur sol glissant.

Mise à disposition de chaussures de sécurité antidérapantes et port obligatoire.

Zones de production encombrées.

Rangement et organisation du lieu de travail.

## Risques liés aux équipements de travail

Réchauffage des plats à l'aide d'un four, manipulations des plats chauds sans gants anti-chaieurs adaptés.

Mise à disposition de matériels adaptés pour supprimer le risque de brûlures (mise en place de chauffe plats, four et plaque compatible, plaque sans rebord, ...)

Port obligatoire des gants de protection anti-brûlures.

Utilisation de mixeurs produisant des vibrations.

Mise à disposition d'équipements limitant l'usage manuel des mixeurs (support pour mixeur...).

Utilisation de matériels pouvant générer des coupures :  
- couteaux de service  
- coupe pain sans carter de protection  
- robot de découpe défectueux...

Mise à disposition de matériels conformes.

Mise à disposition de gants résistants à la coupure compatible avec les règles d'hygiène.

## Risques d'incendie ou d'explosion

Utilisation d'une friteuse sans moyens de prévention de départ de feu.

Faire respecter les zones de circulation à proximité de la friteuse.

Prévoir 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.

Prévoir un système d'extinction automatique (couvercle ou couverture coupe feu) permettant de couvrir la friteuse en cas de départ de feu.

## Risques liés aux ambiances thermiques/climatiques

Travail prolongé dans la chambre froide négative (-18°C) - (réception et rangement de marchandises, inventaires...)

Remplacement des denrées surgelées par des denrées fraîches ou d'épicerie.

Réorganiser le travail pour effectuer la tâche à plusieurs afin de limiter le temps passer dans la chambre froide.

Mise à disposition d'équipements (gants, vestes) protégeant du froid.

## Risques liés au bruit

Machines/équipements de travail bruyants (robot, lave-vaisselle, ...)

Lors de l'achat ou du renouvellement des équipements, intégrer cette problématique au cahier des charges.

Mise à disposition de protections auditives pour les agents (bouchons, bouchons moulés...)

## Risques routiers

Utilisation de véhicule de service pour assurer les livraisons de repas.

Formation à la conduite en sécurité (notamment sur chaussée glissante).

Suivi et entretien des véhicules de livraison.



## ACCOMPAGNEMENT DU PUBLIC (enfants, résidents)

Prise en charge et surveillance des enfants, service à table des résidents ou des enfants,...

### Risques liés au bruit

Exposition au bruit généré par les enfants.

Retour au calme assuré fréquemment et efficacement par les agents.

Formation aux techniques d'animation.

Mobiliers bruyants (manque de patins sous le mobilier, choc de la vaisselle sur les tables...)

Mise en place d'un système réduisant la réverbération des ondes sonores.

Lors de l'achat ou du renouvellement du mobilier, intégrer cette problématique au cahier des charges (ex : achat des chaises les moins « bruyantes »).

Mise en place d'un système permettant de réduire le bruit occasionné par le mouvement de chaises (ex : chaussons pour pieds de chaises, sol acoustique...).

Résonnance importante de la salle de repas.

Insonorisation des pièces (les pièces ne doivent pas résonner).

Mise en place d'un système réduisant la réverbération des ondes sonores.

### Risques biologiques

Exposition à des enfants ou résidents malades et contagieux et/ou contact avec des matières biologiques (sang et autres) sans vêtements de travail ni d'équipements de protection individuelle.

Mise en place de mesures d'hygiène (lavage des mains avant et après le repas, après un passage aux toilettes, à l'arrivée à l'école, ...).

Inscription dans le règlement intérieur de l'école que les enfants malades ne doivent pas être emmenés à l'école.

Port obligatoire de gants de protection dès lors qu'il est susceptible d'y avoir contact avec une matière biologique ou avec des résidents malades.

Mise à disposition d'équipements de protection individuelle adaptés (ex : gants de protection en latex de type examens médicaux, blouse, tablier...).

Mise à disposition des agents, de savons et de solutions bactéricides. Sensibilisation au risque biologique et sur l'utilisation des gants de protection.

Absence de formation aux gestes de premiers secours.

Formation aux gestes de premiers secours (Sauveteur Secouristes du Travail).

Absence de trousse de premiers secours ou contenu non conforme.

Mise à disposition d'une trousse de premiers secours conforme.

Mise en place d'une vérification régulière des trousse de secours.

### Risques routiers

Trajets à pied pour l'accompagnement des enfants sur le lieu de restauration.

Formation à l'encadrement des enfants.

Port de gilet jaune.

Routes dangereuses ou en mauvais état.

Sécurisation des itinéraires pour piétons (réfection des trottoirs, ajout de passages piétons...).

## Risques liés à l'activité physique

Accompagnement des convives pour le repas.

Accompagner les enfants vers l'autonomie.

Adoption de postures contraignantes : accompagnement d'enfants installés sur du mobilier bas (service des plats, découpe de viande...).

Lors de l'achat ou du renouvellement du mobilier, intégrer cette problématique au cahier des charges (ex : acheter du mobilier taille adulte, supprimer le mobilier à hauteur d'enfant).

Réaliser les découpes de viande et autres à hauteur d'homme (dans la mesure du possible avant le repas ou sur un chariot pendant le service).

Formation aux risques liés à l'activité physique.



## ENTRETIEN DES LOCAUX

Balayage et nettoyage des sols, utilisation de produits chimiques dangereux, nettoyage du mobilier, des vitres

Se référer à la fiche activité: Agent d'entretien



## RISQUES COMMUNS AUX DIFFERENTES ACTIVITES

### Risques psychosociaux

Surcharge de travail, manque de communication, situation conflictuelle, manque d'autonomie...

Réaliser un diagnostic.

A définir en fonction de chaque situation à l'origine des RPS.

### Risques liés à l'organisation de travail

Agents en position de travailleur isolé.

Réorganiser et planifier les tâches des agents afin d'éliminer ou limiter les situations de travailleurs isolés.

Absence de moyens de communication type téléphone portable.

Mise à disposition d'un DATI (Dispositif d'Alerte du Travailleur Isolé).

A défaut mettre en place une procédure permettant d'établir des contacts réguliers avec le travailleur isolé.

Mise à disposition d'un téléphone professionnel

### Risques routiers

Utilisation de la voiture, du vélo ou encore d'une moto pour se rendre au travail.

Formation à la conduite en sécurité (notamment sur chaussée glissante).

Action de sensibilisation au risque routier.

Possibilité de fournir les équipements de sécurité pour le vélo (casque, gilet...).

Routes dangereuses ou en mauvais état.

Sécurisation des itinéraires pour piétons (réfection de trottoirs, ajout de passages piétons...).

Distances importantes.

Inciter les agents à utiliser les modes de transports alternatifs à la voiture individuelle (transports en commun, covoiturage...).

## Risques d'incendie ou d'explosion

Confrontation à un début d'incendie.

Manque d'extincteurs.

Pas de formation à la manipulation des extincteurs.

Absence de plan d'évacuation et d'exercices d'évacuation.

Absence d'affichage des consignes de sécurité à tenir en cas d'incendie.

Sensibilisation sur la conduite à tenir en cas d'incendie. (accueil sécurité)

Équipements de lutte contre l'incendie adaptés, contrôlés et en nombre suffisant.

Formation des agents à la manipulation d'extincteurs. (mise à jour régulière)

Réalisation d'exercices d'évacuation / Définition de rôles (guide file, serre file, ...).

Affichage des consignes de sécurité à tenir en cas d'incendie.

## Risques électriques

Réalisation de tâches d'ordre électrique telles que : changement d'ampoules, réarmement de disjoncteur avec une habilitation inadaptée ou sans habilitation.

Pas de matériels ni d'équipements de protection individuelle.

Absence de vérification générale périodique des installations électriques.

Faire appel à une entreprise spécialisée ou un agent habilité pour les travaux d'ordre électrique.

Formation et habilitation des agents en fonction des tâches réalisées. (exemple : Habilitation BS pour intervention élémentaire type remplacement de lampe ou fusible, réparation de prise.)

Mise à disposition d'outils adaptés (outils isolés, Vérificateur d'Absence de Tension, voltmètre, ampèremètre, ...).

Mise à disposition d'équipements de protection individuelle adaptés.

Mettre en place la vérification générale périodique des installations électriques.

## Divers

Confrontation à une personne (collègue, enfant, public) victime d'un accident, d'un malaise.

Formation des agents aux premiers secours avec mise à jour régulière des connaissances (formation SST : Sauveteur Secouriste au Travail).

Mise à disposition pour l'ensemble des agents d'une trousse de secours avec vérifications régulières du contenu.



Pour ce secteur d'activité, la mise en place de mesures de prévention des risques professionnels doit être en adéquation avec les principes de l'hygiène alimentaire.