CENTRE DE GESTION
DE LA FONCTION PUBLIQUE TERRITORIALE
DE LA SARTHE

Fiche
Activité

AGENT DE RESTAURATION COLLECTIVE

OBJECTIF

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 Agées Dépendantes…)
2. Constituer un support d'aide au recensement et à l'évaluation des risques.

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.

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, il 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.

LES 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, agression extérieure…*
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 compresseurs, les outils, les moteurs, les enfants, le mobilier …*
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 d'agressions physiques ou verbales	*Contact avec un public mécontent, violences verbales et/ou physiques…*
Risques liés à l'ambiance lumineuse	*Eclairage insuffisant et/ou inadapté à la tâche. Zones d'éblouissement…*
Risques divers	/

PREPARATION DES REPAS *Réception des denrées alimentaires, préparation et réchauffage des plats, mise en place des tables, nettoyage de la vaisselle…*		
Famille de risque	**Exemple de Constats/Situations dangereuses observés**	**Mesures de prévention et de protection possibles**
Risques liés à l'activité physique	▸ Port de charges lourdes (vaisselle, mobilier…) sans aides à la manutention (absence de chariots) et/ou sans entraide. ▸ Réception des denrées alimentaires en gros contenant et en grande quantité. ▸ Adoption de postures contraignantes pour ranger les denrées alimentaires, mettre en place les tables, débarrasser et nettoyer la vaisselle (stockage à hauteur du sol, absence d'aide du livreur, absence de chariots pour déplacer la vaisselle, stockage de la vaisselle peu accessible …)	▸ Denrées alimentaires déposées directement dans le(s) réfrigérateur(s) et ou congélateur(s) par le livreur. ▸ Favoriser les petits contenants ainsi que les livraisons hebdomadaires (commandes en petites quantités) ▸ 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.) ▸ Utilisation d'un chariot de service pour limiter le port de charges. ▸ Mise à disposition d'aides à la manutention (chariot, diable, …). ▸ 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 PRAP (Prévention des Risques liés à l'Activité Physique
Risques liés aux équipements de travail	▸ Réchauffage des plats à l'aide d'un four, manipulations des plats chauds sans gants anti-chaleurs adaptés. ▸ Utilisation de matériels pouvant générer des coupures : couteaux de service, couteaux à pain sans carter de protection, robot de découpe défectueux…	▸ 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, …). ▸ Mise à disposition de matériels conformes. ▸ Port obligatoire des gants de protection anti-brûlures ▸ Mise à disposition de gants résistant à la coupure compatible avec les règles d'hygiène.
Risques liés à l'activité physique	▸ Port de charges lourdes (vaisselle, mobilier…) sans aides à la manutention (absence de chariots) et/ou sans entraide. ▸ Réception des denrées alimentaires en gros contenant et en grande quantité. ▸ Adoption de postures contraignantes pour ranger les denrées alimentaires, mettre en place les tables, débarrasser et nettoyer la vaisselle (stockage à hauteur du sol, absence d'aide du livreur, absence de chariots pour déplacer la vaisselle, stockage de la vaisselle peu accessible …)	▸ Denrées alimentaires déposées directement dans le(s) réfrigérateur(s) et ou congélateur(s) par le livreur. ▸ Favoriser les petits contenants ainsi que les livraisons hebdomadaires (commandes en petites quantités) ▸ 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.) ▸ Utilisation d'un chariot de service pour limiter le port de charges. ▸ Mise à disposition d'aides à la manutention (chariot, diable, …). ▸ 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 PRAP (Prévention des Risques liés à l'Activité Physique

PREPARATION DES REPAS *Réception des denrées alimentaires, préparation et réchauffage des plats, mise en place des tables, nettoyage de la vaisselle…*		
Famille de risque	**Exemple de Constats/Situations dangereuses observés**	**Mesures de prévention et de protection possibles**
Risques liés aux équipements de travail	✓ Réchauffage des plats à l'aide d'un four, manipulations des plats chauds sans gants anti-chaleurs adaptés. ✓ Utilisation de matériels pouvant générer des coupures : couteaux de service, couteaux à pain sans carter de protection, robot de découpe défectueux…	✓ 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, …). ✓ Mise à disposition de matériels conformes. ✓ Port obligatoire des gants de protection anti-brûlures ✓ Mise à disposition de gants résistant à la coupure compatible avec les règles d'hygiène.

ACCOMPAGNEMENT DU PUBLIC (enfants, résidents…) *Prise en charge et surveillance des enfants, service à table des résidents ou des enfants, …*		
Famille de risque	**Exemple de Constats/Situations dangereuses observés**	**Mesures de prévention et de protection possibles**
Risques liés à l'activité physique	✓ Adoption de postures contraignantes : accompagnement d'enfants installés sur du mobilier bas (service des plats, découpe de viande…) ✓ Accompagnement des résidents pour le repas.	✓ 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). ✓ Accompagner les enfants vers l'autonomie. ✓ Formation PRAP (Prévention des Risques liés à l'Activité Physique).
Risques liés au bruit	✓ Machines/équipements de travail bruyants (robot, lave-vaisselle, …) ✓ Exposition au bruit généré par les enfants. ✓ Mobiliers bruyants (manque de patins sous le mobilier, choc de la vaisselle sur les tables…) ✓ Résonnance importante de la salle de repas.	✓ Retour au calme assuré fréquemment et efficacement par les agents. ✓ Insonorisation des pièces (les pièces ne doivent pas résonner). ✓ 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). ✓ Mise à disposition de protections auditives pour les agents (bouchons, bouchons moulés…) ✓ Formation aux techniques d'animation.

ACCOMPAGNEMENT DU PUBLIC (enfants, résidents…) *Prise en charge et surveillance des enfants, service à table des résidents ou des enfants, …*		
Famille de risque	**Exemple de Constats/Situations dangereuses observés**	**Mesures de prévention et de protection possibles**
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. ✓ Absence de formation aux gestes de premiers secours ✓ Absence de trousse de premiers secours ou contenu non conforme	✓ 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. ✓ Mise à disposition d'une trousse de premiers secours conforme ✓ Formation aux gestes de premiers secours (Sauveteur Secouristes du Travail)

ENTRETIEN DES LOCAUX *Balayage et nettoyage des sols, utilisation de produits chimiques dangereux, nettoyage du mobilier, des vitres…*		
Famille de risque	**Exemple de Constats/Situations dangereuses observés**	**Mesures de prévention et de protection possibles**
Se référer à la fiche activité n°5 : AGENT D'ENTRETIEN		

AUTRES ACTIVITES		
Famille de risque	**Exemple de Constats/Situations dangereuses observés**	**Mesures de prévention et de protection possibles**
Risques liés à l'organisation de travail	▸ Agents en position de travailleur isolé. ▸ Absence de moyens de communication type téléphone portable.	▸ Réorganiser et planifier les tâches des agents afin d'éliminer ou limiter les situations de travailleurs isolés. ▸ 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.
Risques d'accidents de plain-pied	▸ Circulation de plain-pied difficile dans l'établissement (encombrement, sol défectueux, tapis usagé, lieux étroits, difficiles d'accès…). ▸ Circulation sur des sols humides/glissants. ▸ Non port de chaussures antidérapantes	▸ Organisation du travail afin de supprimer ou limiter le passage sur un sol glissant ou humide. ▸ Rangement et organisation des lieux de travail. ▸ Mise à disposition de chaussures de sécurité avec semelles antidérapantes. ▸ Mise à disposition de panneaux indiquant un sol glissant. ▸ Mise en place de revêtements antidérapants.
Risques psycho-sociaux	▸ Surcharge de travail, manque de communication, situation conflictuelle, manque d'autonomie…	▸ ▸ Réaliser un diagnostic à l'aide du questionnaire RPS « outil faire le point ». ▸ A définir en fonction de chaque situation à l'origine des RPS. ▸
Risques routiers	▸ Utilisation de la voiture, du vélo ou encore d'une moto pour se rendre au travail. ▸ Routes dangereuses ou en mauvais état. ▸ Distances importantes.	▸ Sécurisation des itinéraires pour piétons (réfection de trottoirs, ajout de passages piétons…) ▸ Formation à la conduite en sécurité (notamment sur chaussée glissante). ▸ Action de sensibilisation au risque routier. ▸ Inciter les agents à utiliser les modes de transports alternatifs à la voiture individuelle (transports en commun, covoiturage…)
Divers	▸ Confrontation à une personne (collègue, enfant, public) victime d'un accident, d'un malaise. ▸ Absence de trousses de premiers secours ou contenu non conforme (dates de péremption dépassées, produits interdits, trousse incomplète…) ▸ Pas d'agents formés Sauveteur Secouriste au Travail.	▸ ▸ Mise à disposition pour l'ensemble des agents d'une trousse de secours. Ex : une trousse de secours par bâtiment et par véhicule de service. ▸ Mise en place de vérifications régulières des trousses de secours. ▸ Formation des agents aux premiers secours avec mise à jour régulière des connaissances (formation SST : Sauveteur Secouriste au Travail).