



Prévention des risques professionnels

Métiers de la restauration scolaire

Centre de gestion de la fonction publique territoriale de la manche



En partenariat avec **wtw**

Sommaire

Avant-propos.....	3
Pourquoi ce livret ?	4
<i>Quelques chiffres au sein du département de la Manche</i>	<i>4</i>
Activités, risques associés et prévention	6
<i>Activités identifiées et risques associés</i>	<i>6</i>
<i>Rappel : les principes de prévention</i>	<i>7</i>
<i>Actions de prévention proposées.....</i>	<i>8</i>

Avant-propos

Ce livret s'inscrit dans un travail collaboratif avec le CHSCT et est issu des Actions en Milieu Professionnel (AMP) réalisées par l'équipe prévention du Centre de Gestion de la Manche au sein des collectivités de :

- Bourgvallées
- Brécey
- CA Mont-Saint-Michel Normandie
- Digosville
- Theurthéville-Bocage
- Néhou
- Quettreville sur Sienne
- Saint-James
- Saint-Jean des Champs
- Saint-Pair-sur-Mer
- Saint Quentin sur le Homme
- Sideville
- Syndicat scolaire de Mesnil Raoult, Saint-Romphaire et Troisgots

Les actions en milieu professionnel nous ont amené aux constats suivants :

Les agents de restauration sont exposés à de nombreux risques professionnels : déplacements, ports de charge, postures contraignantes, coupures, bruit, risques psychosociaux, etc..

Une exposition prolongée à ces risques occasionne des accidents et des maladies, qui dans certains cas prennent la forme de handicaps et de difficultés à se maintenir dans l'emploi voire engendre des situations d'inaptitude. L'absentéisme a un impact important sur l'organisation du travail, l'ambiance de travail et des conséquences financières fortes pour la collectivité.

C'est donc dans ce contexte que s'impose la mise en place d'une démarche de prévention **des risques liés aux activités de la restauration scolaire**. Ce livret a pour vocation de vous proposer des pistes d'amélioration dans les domaines organisationnels, techniques et humains face aux situations de travail des agents.

Pourquoi ce livret ?

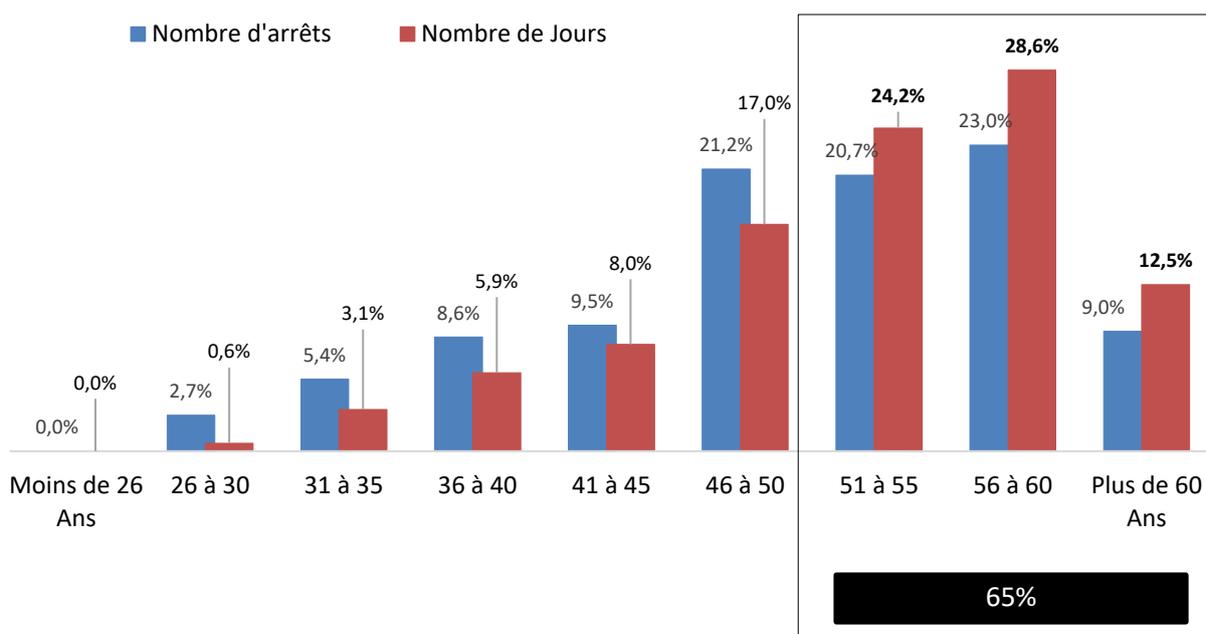
Quelques chiffres au sein du département de la Manche

Vision globale, tous services confondus

Au sein des collectivités, il est intéressant de noter que **plus de 65%** du nombre de jours d'arrêt pour accident du travail concerne les agents ayant plus de 51 ans.

L'usure naturelle liée à l'âge couplée à l'usure professionnelle engendre mécaniquement un plus grand nombre d'arrêt mais également des arrêts plus longs chez les agents âgés de plus de 51 ans (voir ci-dessous).

Répartition par tranche d'âge (avec arrêts)

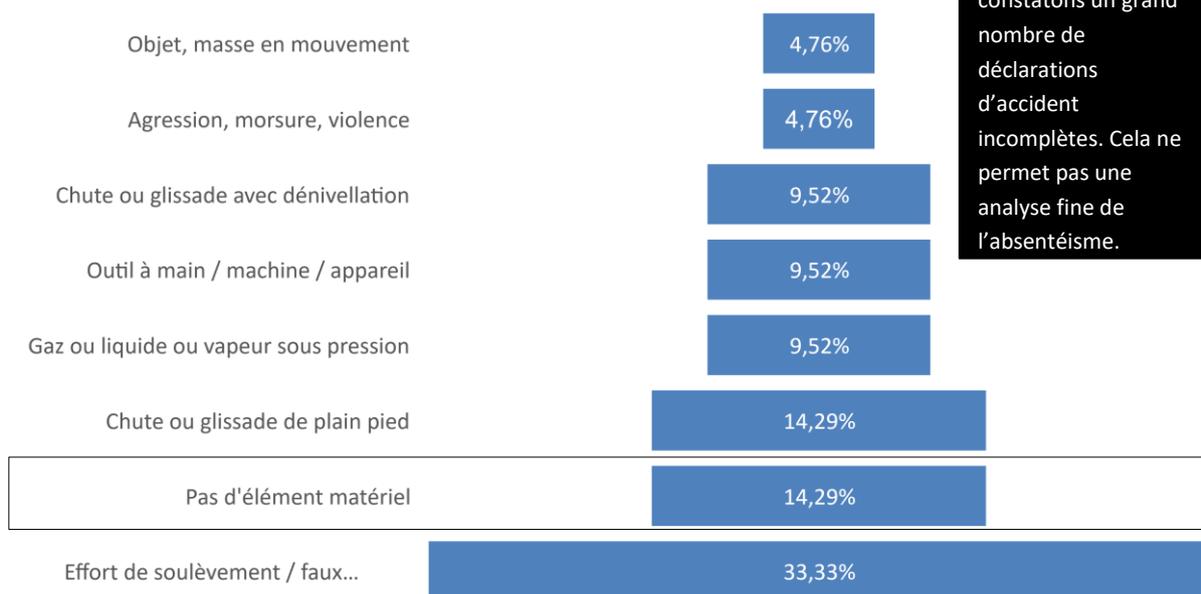


Focus sur les services restauration

Si l'on se concentre sur les services de restauration, cette usure professionnelle se traduit par un grand nombre d'accident et de maladies professionnelles liées aux efforts de soulèvement, faux mouvements et ports de charge.

Nous le savons, les métiers de la restauration engendrent de fortes contraintes physiques et sont particulièrement générateurs d'arrêts pour les populations vieillissantes.

Répartition des AT dans la restauration



Note : Dans la Manche, nous constatons un grand nombre de déclarations d'accident incomplètes. Cela ne permet pas une analyse fine de l'absentéisme.

Exemples d'AT dans la Manche, secteur restauration

▪ Chute de plain-pied :

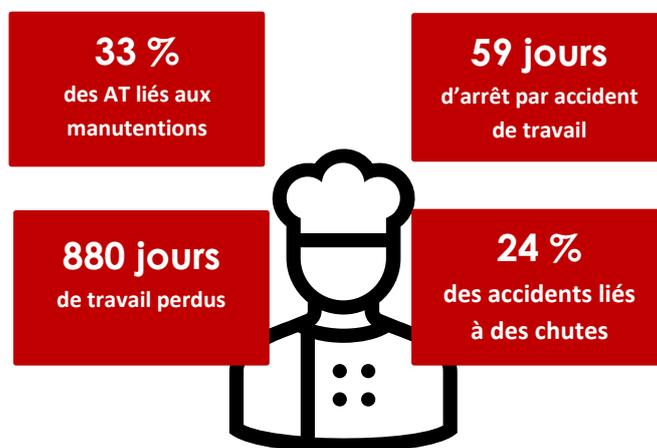
« Chute sur carrelage, trauma lombaire, tête et cuisse gauche. En nettoyant la cuisine, l'agent a chuté au sol en glissant et s'est cogné la tête et s'est fait mal au bas du dos et aux fesses. » **(862 jours d'arrêt)**

▪ Effort de soulèvement :

« En portant un gros sac poubelle au conteneur, Madame X a ressenti une violente douleur au dos. Lombosciatique. » **(385 jours d'arrêt)**

▪ Brulure :

« Brulure 2e degré pied droit. Lors du nettoyage du chariot de service, l'agent s'est brûlé le dessus du pied avec de l'eau bouillante. » **(13 jours d'arrêt)**



Activités, risques associés et prévention

Activités identifiées et risques associés

Contrairement à certaines idées reçues, les missions des agents de restauration ne consistent pas uniquement à faire à manger aux enfants puis de faire la plonge. Il consiste en une multitude de tâches réalisées dans la journée avec des temps où le rythme est parfois très contraignant.

Il convient de **tenir compte des rythmes de travail irréguliers**, des temps de charge plus intense « coup de feu » **et de veiller à renforcer les effectifs lors des pics d'activité** (ex : aide pour le service).

Les conséquences de l'absentéisme y sont particulièrement impactant. Le travail à fournir étant le même quel que soit le nombre d'agents.

Les missions des agents de restauration dépendent d'une collectivité à l'autre. Cependant, un certain nombre sont redondantes et cela nous a permis d'identifier les risques inhérents à ces activités et de vous proposer des actions de prévention concrètes pour prévenir les accidents de travail.

Missions relevées lors des études terrain réalisées par le CDG 50

- Préparations des menus,
- Passage des commandes,
- Réception des commandes,
- Rangement des aliments,
- Préparation des plats,
- Mise en place du réfectoire,
- Service à table,
- Plonge,
- Entretien des locaux (réfectoire + cuisine),
- Obligations HACCP (Relève des températures, contrôle de la chaîne du froid, règles sanitaires ...)
- Transport des denrées en liaison chaude et froide,
- ...

« Travailler dans un environnement fonctionnel et adapté aux tâches, produire et respecter des processus visant à une meilleure sécurité et efficacité, fournir du matériel correct et adapté, tel est notre but.

Nous essayons d'améliorer la sécurité et l'aisance au travail, tant les incidents, accidents, douleurs et maladies liées à la fonction nous importent et nous essayons de les éviter en anticipant et remédiant à leurs causes.

Constats, analyses, actions de prévention et de remédiation : nous œuvrons en ce sens pour le bienfait des agents et de la collectivité territoriale. »

Témoignage de Monsieur Michel HERMÉ, Maire délégué pour Hérenquerville,
à Quetteville sur Siennes

ORIGINES	RISQUES ET/OU CONSÉQUENCES SUR LA SANTÉ
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sols glissants. ▪ Différence de glissance entre les espaces de travail ▪ Sols défectueux (trous, aspérités, revêtements dégradés...) ▪ Dénivelés importants et/ou non signalés ▪ Espaces de stockage et de circulation encombrés. ▪ Escaliers non sécurisés, sans main courante ou nez de marche antidérapant ▪ Éclairage insuffisant dans les escaliers et les réserves ▪ Pression temporelle (« coup de feu ») ▪ Absence d'équipement de protection individuelle 	<p style="text-align: center;">Chutes de plain-pied et avec dénivellation</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Essuyage manuel des verres ▪ Couteaux mal entretenus (affûtage) ou mal rangés ▪ Manque d'équipements de protection individuelle (gants de protection) ▪ Formation insuffisante du personnel 	<p style="text-align: center;">Coupures</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Absence d'équipements d'aide à la manutention (diables, transpalettes électriques, tables ou chariots mobiles, etc.) ou équipements inadaptés ▪ Zones de réception et de stockage inaccessibles aux aides à la manutention ▪ Rangement des produits et des matériels insuffisamment organisés ▪ Poste de plonge inadapté (profondeur des bacs de plonge nécessitant de travailler le dos voûté) 	<p style="text-align: center;">TMS Douleurs au dos et aux articulations</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contraintes temporelles imposées ▪ Répartition des tâches entre personnes et au cours de la journée ▪ Relations parfois compliquées avec les autres acteurs : établissement scolaire, éducation nationale, élèves, parents d'élèves... ▪ Charge mentale sans marge de manœuvre <ul style="list-style-type: none"> ○ Respect des règles HACCP, recettes, sécurité, allergies, interdits religieux... ○ Périodes d'activité intenses « coup de feu » ▪ Traçabilité (échantillons de repas servis, contrôle des températures, nettoyage...) 	<p style="text-align: center;">Risques psychosociaux</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conversations, cris des enfants ▪ Choc des couverts sur les tables et les assiettes ▪ Raclement des tables et chaises au sol ▪ Machines en cuisine, nombreuses et parfois bruyantes 	<p style="text-align: center;">Bruit</p>

Rappel : les principes de prévention

Pour rappel, la prévention des risques professionnels au sein des collectivités territoriales repose sur les 9 principes de prévention édictés par le Code du travail. Ces principes sont les suivants :

1. Eviter les risques
2. Evaluer les risques qui ne peuvent être évités (*Document Unique*)
3. Combattre les risques à la source
4. Adapter le travail à l'homme
5. Tenir compte de l'évolution de la technique

6. Remplacer ce qui est dangereux par ce qui n'est pas dangereux ou par ce qui l'est moins
7. Planifier la prévention (*Programme Annuel de Prévention*)
8. Prendre des mesures de protection collective en leur donnant la priorité sur les mesures de protection individuelle
9. Donner les instructions appropriées aux travailleurs

Quelques exemples

- **Supprimez ou réduisez le danger.**

Exemple : mettre au rebus les couteaux en mauvais état.

- **Mettez en place des mesures de protection collective.**

Exemple : aménagement du restaurant scolaire avec du matériel réduisant les bruits.

- **Utilisez des équipements de protection individuelle si les autres mesures ne suffisent pas à réduire les risques.**

Exemple : fournir et faire porter des gants anti-coupures (gants en fibres) pour la découpe et l'épluchage des légumes.

- **Formez et informez les agents sur les risques et leur prévention.**

Exemple : former les agents à la démarche PRAP (Prévention des Risques liés aux Activités Physiques), former aux principes d'économie d'effort pour le transport de charge (anciennement gestes & postures), études des postes de travail.

Actions de prévention proposées

Référence : [Recommandation R493](#) « Socle de prévention en restauration » adoptée le 5 octobre 2016, disponible sur ameli.fr

Bruit

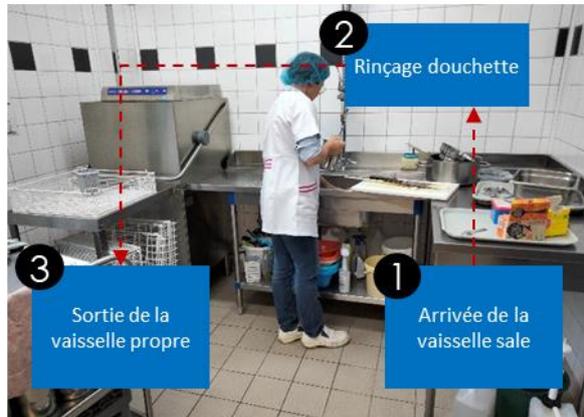
- Utiliser du mobilier et des sols insonorisés
- Installer des panneaux acoustiques sur les murs et/ou plafonds
- Privilégier les tables rondes : regards, paroles, gestes étant dirigés au centre de la table cela favorise les échanges sans avoir besoin de hausser le ton
- Installer des dispositifs permettant aux enfants de « voir » le niveau de bruit
- Synchroniser l'arrivée des enfants avec le service pour éviter les moments de flottement
- Utiliser des embouts en caoutchouc spéciaux pieds de chaises et tables
- Mettre à disposition des bouchons moulés permettant d'atténuer les bruits et non les voix



Risques liés à l'activité physique

- Mettre à hauteur (ni au sol, ni au-dessus du niveau des épaules)
- Dégager les espaces de circulation
- Libérer les plans de travail
- Alternner les tâches
- Utiliser les balais « MOP » pour le nettoyage des tables
- [Mettre à disposition des rehausse d'évier pour adapter la profondeur des bacs](#)
- [Utiliser des plans de travail mobiles sur roulettes](#)
- [Utiliser des bacs de maintien au chaud mobiles](#)
- Utiliser des fours à hauteur
- Installer des robinets douchettes
- Utiliser des bacs de portage de repas avec poignées
- Mettre à disposition des chariots à niveau constant pour assiettes
- Utiliser des tables élévatrices mobiles

<p>Bac de réhausse pour évier</p>	<p>Bénéfice de l'utilisation des balais « MOP »</p>	<p>Chariot à niveau constant</p>	
			
<p>Plan de travail mobile</p>	<p>Piano sauteuse basculante</p>	<p>Bac de maintien au chaud mobile</p>	<p>Table élévatrice mobile</p>
			

<p>Respect du sens de la marche en glissant les paniers</p>	<p>Grille de four sur roulette, permettant de la faire rouler jusqu'à l'armoire de maintien au chaud</p>
	

Coupures

- Mettre à disposition du matériel adapté aux tâches (épluchage, découpe...)
- Veiller à leur bon état et à leur affutage et aiguisage
- Mettre au rebus les couteaux en mauvais état
- Installer des rangements à couteaux clairement identifiés, simples d'accès et proches des plans de travail
- Fournir et faire porter des gants anti-coupures (en fibres) pour la découpe et l'épluchage
- Acheter des légumes pré-épluchés
- Mettre à disposition une armoire à couteaux (armoire de désinfection)

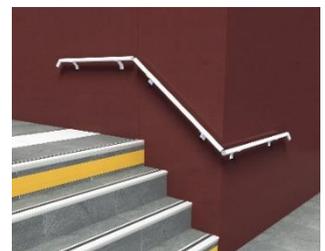
<p>Armoire à couteaux</p>	<p>Type de couteaux de cuisine</p>	<p>Epluche légumes</p>
		

Risques psychosociaux

- S'assurer de l'adéquation entre charge de travail et effectif en place
- Etablir des fiches de poste actualisées régulièrement
- Réaliser les entretiens annuels
- Organiser des réunions d'équipe régulières avec l' élu de référence et la hiérarchie
- Mettre en place un management participatif
- Accompagner les changements (matériel, organisation, recrutement...)
- Réaliser un diagnostic des risques psychosociaux

Chutes de plain-pied et avec dénivellation

- Opter pour des chaussures de sécurité de type SRC répondant à la norme. Equipez les travailleurs permanents et non-permanents
- Poser un revêtement et nez de marche antidérapants
- Installer un système d'éclairage suffisant dans les zones concernées
- Installer au moins une main courante (une de chaque côté si possible)
- Supprimer les obstacles et fixer les tapis en bas d'escalier



Main courante et nez de marche



CdG 50