

## Chutes de plain-pied et avec dénivellation

- Opter pour des chaussures de sécurité 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

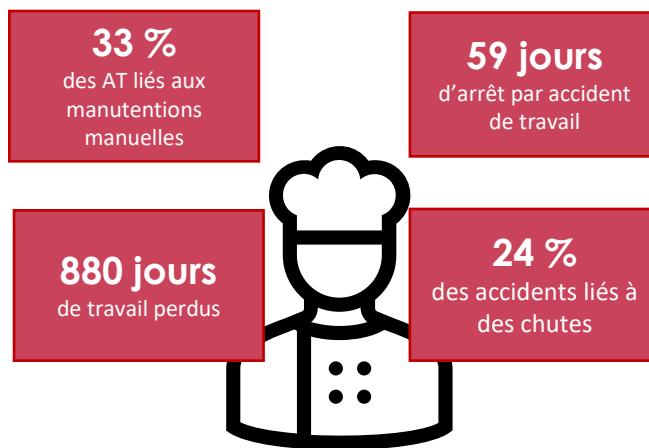
## Bruit

- Utiliser du mobilier et des sols insonorisés
- Installer des panneaux acoustiques sur les murs et/ou plafond
- 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

## Panneaux et claustras acoustiques



- **33%** des Accidents de Travail (AT) au sein des services restauration de la Manche concernent des **efforts de soulèvement / Faux mouvements et manipulation de charge**.
- **24%** concernent des chutes ou glissades de plain-pied ou avec dénivellation.



## Pour aller plus loin

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

# Restauration scolaire

## Axes de prévention



**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

**Coupures**

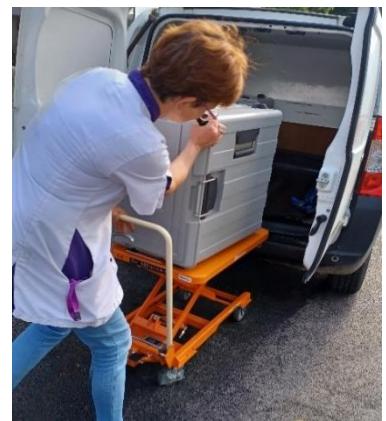
- Mettre à disposition du matériel adapté aux tâches (épluchage, découpe...)
- Veiller à leur bon état et à leur affutage et aiguisage
- Mettre au rebus les couteaux en mauvais état
- Installer des rangements à couteaux clairement identifiés, simples d'accès et proches des plans de travail
- Fournir 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)

**Armoire à couteau****Types de couteaux de cuisine****Epluche légumes****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
- Alterner les tâches
- Utiliser les balais « MOP » pour le nettoyage des tables
- Mettre à disposition des rehausses 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

**Chariot à niveau constant****Utilisation des balais « MOP »****Bac de maintien au chaud mobile****Risques identifiés**

**Grille de four sur roulettes** permettant de la faire de rouler jusqu'à l'armoire de maintien au chaud

**Table élévatrice manuelle mobile****Respect du sens de la marche en glissant les paniers**