

**TECHNICIEN PRINCIPAL TERRITORIAL DE 2<sup>ème</sup> CLASSE**

**CONCOURS INTERNE ET DE TROISIÈME VOIE**

**SESSION 2014**

**Étude de cas portant sur la spécialité au titre de laquelle le candidat concourt.**

Durée : 4 heures

Coefficient 1

**SPÉCIALITÉ : PRÉVENTION ET GESTION DES RISQUES, HYGIÈNE, RESTAURATION**

**À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET :**

- ♦ Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre copie, ni votre nom ou un nom fictif, ni votre numéro de convocation, ni signature ou paraphe.
- ♦ Aucune référence (nom de collectivité, nom de personne, ...) **autre que celles figurant le cas échéant sur le sujet ou dans le dossier** ne doit apparaître dans votre copie.
- ♦ Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.
- ♦ Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte.
- ♦ L'utilisation d'une calculatrice de fonctionnement autonome et sans imprimante est autorisée

**Ce sujet comprend 30 pages  
Il appartient au candidat de vérifier que le document comprend  
le nombre de pages indiqué**

- ♦ Vous préciserez le numéro de la question et le cas échéant de la sous-question auxquelles vous répondrez.
- ♦ Des réponses rédigées sont attendues et peuvent être accompagnées si besoin de tableaux, graphiques, schémas...

Vous êtes technicien principal territorial de 2<sup>ème</sup> classe, responsable de la cuisine collective (liaison chaude) en régie de la commune de Techniville, 80 000 habitants.

Suite à plusieurs arrêts de travail consécutifs à des accidents du travail, le CHSCT souhaite que les procédures de prévention et de conditions de travail soient remises à plat.

La direction des ressources humaines et la direction de la prévention et des conditions de travail vous demandent de réfléchir avec elles sur les moyens de mieux prévenir les accidents du travail.

Dans la perspective d'une réunion avec le CHSCT, votre directeur vous demande, à l'aide des documents ci-joints et de vos connaissances personnelles et professionnelles, de répondre aux questions suivantes :

### **Question 1 (3 points)**

Vous devez rédiger une fiche synthétique sur les principaux risques auxquels sont confrontés les agents de la cuisine collective.

### **Question 2 (6 points)**

Dans la perspective de l'accueil de nouveaux agents de restauration collective au sein de l'équipement (pour des remplacements d'agents en maladie), vous devez réaliser un guide d'accueil qui vous servira à présenter les missions et le lieu de travail lors de la prise de fonction des agents.

1) À l'aide des documents et en particulier du schéma d'organisation de la cantine (document 2), présentez les différents postes de travail, les risques encourus pour chacun et les moyens mis à disposition pour les prévenir.

2) Quels sont les besoins en formation pour ces agents ?

### **Question 3 (3 points)**

Au regard des risques liés au nettoyage et à la désinfection, quel protocole de sécurité proposez vous de mettre en place ?

### **Question 4 (4 points)**

Vous devez revoir intégralement la gestion des déchets de la cuisine.  
Quelle démarche adoptez-vous ? Quels sont les principaux points de vigilance à observer ?

### **Question 5 (4 points)**

Au-delà des accidents du travail, quelles propositions concrètes pourriez-vous faire afin de prévenir les Troubles Musculo Squelettiques au sein de la cuisine collective ?

Vous les déclinez dans un plan pluriannuel.

## Liste des documents joints :

- Document 1 :** « La restauration scolaire » - Service prévention, hygiène et sécurité – *L'Eure de la sécurité n°16* – Extraits - *Centre de gestion de l'Eure* – mise à jour janvier 2012 – 10 pages
- Document 2 :** « Schéma d'organisation d'une cantine scolaire » - *Centre de gestion de l'Eure* – Mise à jour janvier 2012 – 2 pages
- Document 3 :** « Le suivi médical des agents » – Guide de la restauration collective – Extraits - *Centre de gestion de Loire Atlantique* – janvier 2009 – 1 page
- Document 4 :** « Le nettoyage et la désinfection. Les locaux et zones à déchets. L'information et la formation des travailleurs. L'organisation des secours – *La restauration collective. Aide au repérage des risques professionnels – extraits - INRS* – octobre 2010 – 7 pages
- Document 5 :** « Cuisiner sans s'incliner », « De la cuisine à l'assiette, entre organisation et aménagement », « Le high-tech entre en cuisine », « Jouer la prévention en amont » – Extraits du dossier Restauration collective. Une activité en quête de bonnes recettes – *Travail et sécurité* – janvier 2012 – 7 pages

### ***Documents reproduits avec l'autorisation du CFC***

*Certains documents peuvent comporter des renvois à des notes ou à des documents non fournis car non indispensables à la compréhension du sujet*



# L'EURE de la Sécurité

Vous présente :

## La restauration scolaire

Mise à jour Réglementaire p13 à16 :  
PAQUET HYGIENE

Les locaux des cuisines de restauration collective, les matériels qu'ils contiennent et les activités pratiquées exposent les agents et les consommateurs à des **risques spécifiques** tant **sur le plan de l'hygiène** (risques micro biologiques) que **sur le plan de la sécurité** (risques physiques, chimiques...), ainsi qu'à **d'autres nuisances multiples** (froid, chaud, humidité, bruit, odeur, ...). En général, les causes d'accidents les plus fréquentes pour les agents sont les coupures, les chutes de plain-pieds, les efforts de soulèvement et les brûlures. Parallèlement, la **sécurité sanitaire** concerne tous les types de **contamination des aliments** par des produits physiques, chimiques ou agents biologiques, susceptibles de porter atteinte à court ou long terme. La réglementation en vigueur impose à chaque responsable de restaurant collectif d'identifier tout aspect de leur activité qui est déterminant pour la salubrité des aliments et pour la sécurité des agents afin de mettre en place des procédures d'hygiène et de sécurité appropriées.

Une approche globale permet alors de mettre en oeuvre une meilleure organisation de la chaîne alimentaire ; des recommandations sur les risques éventuels, sur les vérifications et sur la traçabilité ; sans oublier l'implication du personnel.

### Les principaux risques

#### 1. Les risques pour le personnel

- ☛ Lésions dorso-lombaires dues à la manutention manuelle de charges ou à des mauvaises postures
- ☛ Chutes par glissades sur sol gras ou mouillé
- ☛ Coupures lors de l'utilisation d'outils tranchants
- ☛ Brûlures lors de la manipulation de plats chauds ou par projection de liquides bouillants
- ☛ Intoxications ou irritations dues à l'utilisation de certains produits d'entretien

#### 2. Les risques pour les convives

- ☛ Toxi-infection par non respect de la marche en avant, rupture de la chaîne du froid ou du chaud, contamination des denrées par le personnel, insuffisance de nettoyage des locaux et des équipements de travail

## La réglementation

- ⓐ **Le «paquet hygiène»** composé de huit textes législatifs (six règlements et deux directives) adoptés par l'Union Européenne **en vigueur depuis le 01.01 2006**
- ⓐ **Circulaire n°2001-118** du 25 juin 2001 pour la restauration collective relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité alimentaire
- ⓐ **Arrêté du 29 septembre 1997** fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social
- ⓐ **Arrêté du 9 mai 1995** réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur
- ⓐ **Directive 93/43 CEE** du Conseil du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires
- ⓐ **Arrêté du 10 mars 1977** concernant l'état de santé et l'hygiène du personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires

## Les différents types d'établissements concernés par cette réglementation

Les établissements de restauration à caractère social appartiennent à une de ces catégories :

- ⓐ Les cuisines traditionnelles : établissements dans lesquels sont préparés et consommés les repas
- ⓐ Les cuisines centrales : établissements préparant leurs propres repas et dont une partie de l'activité consiste à préparer des repas destinés à des restaurants satellites
- ⓐ Les restaurants satellites : desservis par une cuisine centrale, ces établissements comportent un office de remise en température ou de déconditionnement des plats reçus associé à une salle de restauration

## L'aménagement des locaux

### 1. Principes généraux

Les locaux et leurs annexes doivent être de dimensions suffisantes afin de faciliter les déplacements. La hauteur sous plafond doit être au moins égale à 2,50 m. Les sols et les murs (jusqu'à 1.80 m) doivent être constitués de matériaux imperméables, imputrescibles, faciles à nettoyer, de couleurs claires, résistants aux chocs, lavables et non toxiques. Le raccordement entre les murs et le sol doit être en gorge arrondie. La pente des sols doit être prévue de façon à diriger les eaux résiduaires ou de lavage vers un orifice d'évacuation muni d'une grille et d'un siphon garni d'eau. Les sols doivent être antidérapants et aptes à supporter des appareils de cuisson.

### 2. Vestiaires du personnel

Le personnel de cantine doit disposer de vestiaires équipés d'armoires métalliques individuelles, suffisamment spacieux et conçus de manière à éviter les risques de contamination des tenues de travail.



### 3. Les sanitaires du personnel

Les sanitaires doivent être équipés de W.C. et de lavabos en nombre suffisant. Ces lavabos doivent être à commande non manuelle et disposer d'une brosse à ongles, d'un distributeur de savon et d'un essuie-mains hygiénique. Ces locaux doivent être correctement chauffés et ventilés. Les sanitaires ne doivent pas donner directement sur locaux où circulent les denrées alimentaires.

#### 4. Stockage des denrées

La cuisine doit contenir des équipements frigorifiques adaptés, de capacité suffisante au regard de l'activité de l'établissement et équipés au moins de thermomètres à lecture directe. Pour les chambres froides de plus de 10 mètres cubes, elles doivent être équipées de systèmes d'enregistrement adéquats.



#### 5. Les postes de travail

Les plans de travail (légumerie, table de préparation ou de dressage, plans de cuissons et laverie) doivent se situer à une hauteur convenable afin de prévenir les mauvaises postures (85 cm recommandé). La profondeur des bacs ne doit pas être trop excessive.



#### 6. Les déchets

Des systèmes hygiéniques de collecte et d'évacuation des déchets doivent être équipés au besoin de commande non manuelle pour leur ouverture et munis de sacs étanches à usage unique. Les poubelles doivent être munies de couvercle (conteneurs à couvercles faciles à entretenir, à nettoyer et à désinfecter) et être disposées dans un local fermé et réservé à cet effet, au besoin réfrigéré. Ce local doit posséder une ouverture directe sur l'extérieur. Il doit être correctement ventilés et muni d'un poste de lavage.

Les zones de stockage des conteneurs sont conçues et gérées pour être propres en permanence et en empêcher l'accès aux insectes, rongeurs et autres animaux, nuisibles ou non.



#### 7. Les lave-mains

Dans les différents locaux où sont manipulées les denrées alimentaires, un nombre suffisant de lave-mains à commande non manuelle doivent être disposés dans la cuisine. Ils devront être alimentés en eau chaude et froide et équipés de distributeurs de savon et d'essuie-mains hygiénique.



#### 8. Le réfectoire

Le mobilier et le sol du réfectoire doivent être faciles à nettoyer. Les espaces entre chaque table doivent être suffisants afin de permettre le passage des convives et des chariots.



#### 9. Les sanitaires des convives

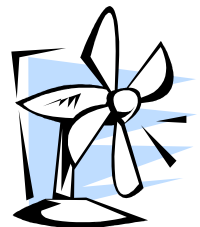
Les toilettes et les lavabos des convives doivent précéder leur arrivée dans le réfectoire. Leurs nombres et leurs dimensions devront être adaptés à l'âge des enfants. Des porte-manteaux doivent également être mis en place en nombre suffisant.



#### 10. La ventilation

Les cuisines sont considérées comme des locaux à pollution spécifique dans lesquels, il faut assurer la pureté de l'air pour éviter toute contamination. Tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre doit être éliminé.

Les fourneaux dégagant des émanations et des buées doivent être pourvus d'un système de ventilation mécanique ou naturel, adéquat et suffisant et munis de filtres à graisse facilement accessible.



#### 11. L'acoustique



Le niveau sonore doit être le plus bas possible, que ce soit dans la cuisine ou dans le réfectoire. Pour cela, il existe plusieurs solutions : Utilisation d'écran, matériaux absorbants, ... (L'Eure de la Sécurité n°11 : le bruit)

# Hygiène et Restauration collective

Les règles d'hygiène applicables dans la restauration collective sont précisées par l'arrêté du 29 septembre 1997. Ce texte ne modifie pas les grands principes d'aménagement des restaurants scolaires, mais introduit de nouvelles méthodes de travail destinées à renforcer la protection du consommateur.

## Les intoxications alimentaires :

Les intoxications alimentaires sont fréquentes et sont dus à des infections causées par l'ingestion d'aliments contaminés par certains agents infectieux ou par leurs toxines. Les trois agents les plus représentés sont : **Salmonella**, **Clostridium perfringens** et **Staphylococcus aureus**.

Elles sont appelées **Toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)** lorsque :

- Au moins deux cas avec symptômes digestifs apparaissent (diarrhées)
- La même origine alimentaire est retrouvée chez les patients atteints.



LA **DDASS** et la **DSV** doivent être informés de toute survenue de ce type d'intoxications dans vos restaurants collectifs, puisque ce sont des maladies à **déclaration obligatoire**.

Les déclarations s'effectuent auprès des services de la DDASS et de la DSV par l'intermédiaire d'un questionnaire (*À demander auprès du service Hygiène&Sécurité du Centre de Gestion 27 ou des services de la DDASS*).

**Afin de faciliter l'enquête, l'établissement tient à disposition les menus et les plats témoins.**

Le Médecin de la DDASS doit ensuite obligatoirement remplir une déclaration afin de déclencher une enquête spécifique.

## La Prévention des TIAC :

La surveillance, le contrôle et la prévention des TIAC nécessite une collaboration étroite entre les médecins, les vétérinaires, les épidémiologistes et les professionnels de la restauration collective et du secteur agro-alimentaire.



- ↳ Les matières premières sélectionnées doivent être de bonne qualité
- ↳ Maîtrise de la température au cours du stockage et de la distribution – **Voir Tableau des températures maximales de conservation des denrées alimentaires**
- ↳ Règles d'hygiène strictes : Nettoyage ; Désinfection des locaux ; Désinfection des ustensiles ; Nettoyage régulier des réfrigérateurs
- ↳ Sensibilisation et Formation du personnel
- ↳ Mise en place de **Plats témoins**

Des plats témoins sont conservés à la disposition des services de contrôle, dont voici les caractéristiques:

- Echantillons identifiés des plats constituant le repas
- Quantités suffisantes pour analyses microbiologiques et chimiques
- Conservation d'au moins cinq jours, sans modification de leur qualité

# Les facteurs de contamination

**Les principaux facteurs** mis en évidence comme responsables de l'apparition de toxicité de l'aliment sont :

- ↪ La Contamination de matière première crue
- ↪ La Rupture de la chaîne du froid
- ↪ Une erreur dans la préparation des plats
- ↪ Un Délai trop long entre la préparation, le stockage, la distribution et la consommation
- ↪ La Contamination des aliments par le matériel
- ↪ Une Erreur de cuisson ou cuisson insuffisante
- ↪ Une Contamination des aliments par le personnel
- ↪ La composition de l'aliment



## **Exemple de situation pouvant aboutir à une contamination :**

Les microorganismes pouvant être présents sur **les torchons**

Ccl : **Eliminer les torchons et utiliser des essuies mains à usage unique**

## Les différentes étapes de l'hygiène en restauration collective et Recommandations

### Les Denrées Alimentaires

#### **Règles générales**

Toute manipulation des denrées s'effectue en limitant les contaminations et le développement de micro-organismes ou la formation de toxines.

Définir et appliquer des règles d'hygiène spécifiques.

#### **Conserver les aliments dans des conditions de conservation correctes :**

Conservation par le froid ; la chaleur ou la stérilisation

#### **Autocontrôles :**

Les Responsables des établissements de Restauration collective doivent procéder à des autocontrôles réguliers, afin de vérifier la conformité :

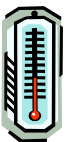
- ✦ des installations et de leur fonctionnement
- ✦ des matières premières et produits finis aux critères microbiologiques.

**Les autocontrôles doivent porter sur :**

- ✦ les produits à réception,
- ✦ les conditions de transport et de conservation des aliments
- ✦ les couples temps/température.

Pour définir ces autocontrôles, il faut se fonder sur les principes de l'**H.A.C.C.P. (Analyse des Risques, Points Critiques pour leur Maîtrise)**.

1. Analyser les risques alimentaires dans l'établissement.
2. Mettre en évidence les " points " à risque.
3. Etablir lesquels de ces points sont " critiques " (CCP)
4. Mettre en œuvre des procédures de contrôle.
5. Définir des actions correctives lorsqu'un CCP n'est plus maîtrisé.
6. Mettre en œuvre une vérification et un suivi de l'efficacité des procédures en place.
7. Revoir périodiquement, et à chaque modification des fabrications, cette analyse, les CCP ainsi que les procédures de vérification et de suivi.





# Les Denrées Alimentaires

## Multiplication / contamination

Les denrées sont conservées pour éviter toute altération, notamment en respectant les températures réglementaires.

Toutes les denrées doivent être protégées contre la contamination.

**Les procédures, documentées**, sont à la disposition des services de contrôle.

- ✦ Diagramme de fabrication
- ✦ Fiche de suivie pour la traçabilité des températures
- ✦ Fiches de suivie, pour la traçabilité du processus de fabrication.
- ✦ Fiche de contrôle de réception des denrées
- ✦ un planning pour la fabrication et le refroidissement des plats
- ✦ Des fiches techniques et de suivie pour la traçabilité des préparations.
- ✦ Protocole des vérifications visuelles
- ✦ un planning pour le conditionnement des plats
- ✦ Protocole d'utilisation des armoires à couteaux ...

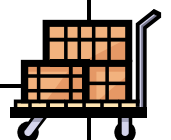
## Achats & Fournisseurs agréés

- ✦ Les **fournisseurs** de denrées doivent être **agréés** et les emballages des denrées livrées porteurs des marques de salubrité. Ayez un cahier des charges précis (L'établissement de provenance peut bénéficier d'une dispense d'agrément)
- ✦ **Connaître la provenance** de tous les produits.
- ✦ Pour les viandes, privilégier les abattoirs agréés C.E.E.
- ✦ Pour les oeufs, privilégier l'utilisation des ovo produits Conditionnés.
- ✦ **Contrôler la livraison et les denrées**



## Réception des marchandises

- ✦ Une zone de réception propre, protégée des intempéries
- ✦ Des matériels de transport réservés à la réception. (Chariots, transpalette etc...)
- ✦ Un Thermomètre en état de marche
- ✦ **Procédure de contrôles à réception**
- ✦ Vérifier l'état de propreté du véhicule
- ✦ Contrôler l'état des produits livrés, les températures
- ✦ Ne pas entreposer les produits à même le sol
- ✦ Acheminer rapidement les denrées vers les locaux de stockage
- ✦ Assurer sur des fiches de suivies, les anomalies de livraison



## Le stockage

- ✦ **Volume de stockage suffisant**, avec thermomètre pour les denrées réfrigérées et surgelées
- ✦ Stockage précis pour les chambres froides qui reçoivent plusieurs produits
- ✦ **Respect des températures de conservation**
- ✦ **Ne pas entreposer les produits à même le sol**
- ✦ Assurer une bonne rotation du stock F.I.F.O ( First In First Out) **1<sup>er</sup> rentré, 1<sup>er</sup> sorti**

## Le Déconditionnement

Action d'enlever la protection qui se trouve au contact du produit, **selon les besoins**

- ✦ Local de déconditionnement situé hors de la zone de fabrication.
- ✦ Plan de travail et Matériels de déconditionnement adaptés et propres
- ✦ Evacuation rapide des déchets dans des poubelles fermées
- ✦ Enlever tous les emballages avant le passage dans la zone de fabrication

## Décongélation

- ✦ Se fait à l'abri des contaminations.
- ✦ Les denrées décongelées sont **utilisées au plus tard dans les quatre jours**



## Préparations consommées froides

- ✦ Les préparations consommées froides sont **refroidies rapidement**

### Liaison froide

- ✦ S'assurer du maintien des températures ; Matériels propres ; Thermomètre en état de fonctionnement et vérifié
- ✦ Produits propres, avec une D.L.C.\* inférieure ou égale à celle du produit fini.
- ✦ Travailler si possible dans un local réfrigéré à 12°C ; sinon:
- ✦ préparer d'abord les produits à risque tel que charcuteries, viandes, oeufs etc... en les stockant rapidement au froid
- ✦ Stocker au froid les produits qui ne sont pas utilisés de suite

---> Préparation ; Refroidissement rapide

---> **Stockage 0°C à +3°C**

---> Déstockage: Sorties de leur enceinte réfrigérée au plus près de la consommation et **maintien de la température à maximum +10°C pour une durée de 2h maximum**

---> Consommation

## Préparations conservées par la chaleur (local de préparations chaudes prévu a cet effet)

### Liaison chaude:

Les **préparations conservées par la chaleur** jusqu'à consommation sont en permanence maintenues à plus de **+63°C**

- ✦ S'assurer du maintien des températures ; Matériels propres ; Thermomètre en état de fonctionnement et vérifié
- > Fin du dernier traitement thermique.
- > **Maintien de la température minimum à +63°C.**
- > Consommation.



## Refroidissement rapide

- ✦ Le refroidissement rapide est tel que la température à cœur ne demeure pas entre +63°C et +10°C pendant plus de deux heures
- ✦ Après refroidissement, conserver ces denrées entre 0°C et +3°C filmées et protégées
- ✦ Aucune matière première non lavées ne doit rentrer dans cette zone. (A plus forte raison, ni emballages, ni boites de Conserve

## Le conditionnement à chaud, à froid

- ✦ Matériels propres et désinfectés.
- ✦ **Liaison chaude: Stocker ces préparations à +63°C, a vant&après chaque conditionnement**
- ✦ **Liaison froide : Stocker ces préparations à +3°C, a vant&après chaque conditionnement**

Si les préparations sont élaborées à l'avance, indiquer sur une face de chaque contenant la D.L.C.\* Elle ne peut excéder 3 jours après celui de la fabrication, sauf si une étude de vieillissement a été menée pour garantir une durée de vie plus longue.

## Remise en température

- ✦ La remise en température des préparations chaudes est telle qu'elles ne restent pas plus **d'une heure entre +10°C et +63°C.**
- ✦ **Préparations consommées le jour de leur premier réchauffement**

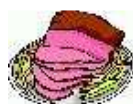
## Braisage, rôtissage, rissolage...

- ✦ Les braisage, rôtissage, rissolage, friture, blanchiment, pochage, ébullition prolongée, pré cuisson, ne peuvent être effectuées que la veille de la consommation, au plus tôt
- ✦ Ces opérations sont suivies d'un refroidissement rapide

De même, les préparations conservées par le froid sont rapidement refroidies, dès le dernier stade de cuisson ou d'élaboration (quand sans cuisson)

L'Eure de la Sécurité n°16 – Restauration collective – mise à jour janv 2012 (Rédacteurs : Valérie SARAZIN - Romain LANGLOIS)

\* « D.L.C: « Date Limite de Consommation »





## Viandes hachées

- ✦ La fabrication de viandes hachées ne doit pas intervenir plus de deux heures avant consommation.
- ✦ Si elle n'est pas cuite immédiatement, elle est conservée à l'abri des contaminations et entre 0°C et +3°C.

## Récupération des denrées et des boissons

La **récupération** des denrées et des boissons déjà servies est **interdite**, à l'exception de celles se conservant à température ambiante et non déconditionnées.

Les excédents des plats du menu du jour, non servis au consommateur, peuvent être représentés le lendemain, pour autant que leur salubrité soit assurée et sous la condition impérative :

- procédures d'autocontrôles spécifiques ; moyens efficaces d'identification de la date de fabrication.

Ces dernières dispositions ne s'appliquent pas dans les restaurants satellites, sauf pour les préparations froides maintenues sans rupture de la chaîne du froid entre 0°C et +3°C et non déconditionnées.

## Glace

Lorsque de la glace doit être utilisée, elle est fabriquée à partir d'eau potable, puis manipulée et stockée sans contamination

# L'Hygiène des lieux



## Propreté des locaux, sciure, balayage à sec...

Les locaux et leurs équipements sont propres et en bon état permanent

L'utilisation de sciure et le balayage à sec sont interdits

L'emploi de tout produit et de tout procédé de nettoyage ou de désinfection doit être adapté

## Interdiction de Fumer et de manger dans tous les locaux

- ✦ Il est de plus interdit d'utiliser les locaux ou les équipements à d'autres fins



## Plan de nettoyage et de désinfection

✦ Définit par écrit, il précise pour tous les locaux et les matériels: (*ex : Fiche planning nettoyage ; Plan de nettoyage de la légumerie ; Plan de contrôle du nettoyage en légumerie ; Plan de nettoyage de la zone de cuisson ; Plan de nettoyage du quai de livraison ; Plan de nettoyage des préparations chaudes ; Plan de nettoyage des chambres froides positives ; Plans de nettoyage hebdomadaire...*)

a) fréquence et moments auxquels effectuer nettoyage et désinfection

b) mode opératoire, avec pour chaque produit utilisé : dilution, température d'utilisation, temps d'application et nécessité éventuelle d'un rinçage,

c) responsable des nettoyage et désinfection pour chaque secteur ;

d) moyens prévus pour vérifier l'efficacité du plan de nettoyage.

## Substances dangereuses

- ✦ Des méthodes, des produits et des équipements appropriés sont utilisés pour lutter contre insectes, rongeurs et autres animaux nuisibles.
- ✦ Les substances dangereuses (insecticides, rodenticides et désinfectants) sont dans des réserves ou des meubles fermant à clef, identifiés et réservés.
- ✦ Les produits et le matériel d'entretien et de nettoyage sont entreposés dans un meuble ou un local réservé



# L'Hygiène du personnel



## La tenue de travail

Toute personne doit respecter un niveau élevé de propreté corporelle et porter des vêtements de travail propres et adaptés.

Sauf en zone de distribution, ces vêtements sont clairs et comprennent :

- des chaussures réservées au travail
- une coiffe englobant l'ensemble de la chevelure.
- Des gants à usage unique (Une paire de gant pour une tâche effectuée et par denrées alimentaires) et une bonne hygiène des mains avec nettoyage soigné
- au besoin, un masque bucco nasal.

Le passage de toute personne étrangère ne doit pas constituer une source de contamination.

## Santé & aptitude

Arrêté du 10 mars 1977 et la circulaire du 23 septembre 1977 ; Arrêté du 11 juillet 1977

- ✦ Aucune personne atteinte d'une maladie, éventuellement transmissible par les aliments, n'est autorisée à travailler.
- ✦ Un **certificat médical annuel atteste de l'aptitude** de chaque membre du personnel.

A cet effet, un examen médical complet, lors de l'embauche du personnel de restauration, est obligatoire par le médecin du travail. Il comprend :

- ☞ Une Coproculture
- ☞ Un examen parasitologique des selles
- ☞ Une recherche de bactéries dans les fosses nasales et le pharynx
- ☞ Les vaccinations **Tétanos-polio (obligatoire)** ; Hépatite A (Recommandée)
- ☞ Un test d'Intra Dermo Réaction à la tuberculine

- ✦ Par ailleurs, une visite médicale annuelle est obligatoire pour les agents



*L'employé peut éventuellement être soumis, une nouvelle fois, à l'un ou plusieurs des examens cités précédemment lorsque l'examen périodique annuel permet de suspecter l'existence d'une contamination (Sujet porteur de Salmonelles ; de Shigelles ou de Escherichia Coli – avec ou sans analyse des denrées ; ou Lors de la reprise du travail après congé maladie pour une affection du tubes digestif ou des voies respiratoires)*

- ✦ La manipulation des denrées alimentaires est strictement interdite aux agents atteints d'infections cutanées, des muqueuses, respiratoires ou intestinales.
- ✦ Les agents atteints d'une maladie susceptible d'être transmises par les aliments ne sont pas autorisés à travailler dans une zone de manipulation des denrées alimentaires.

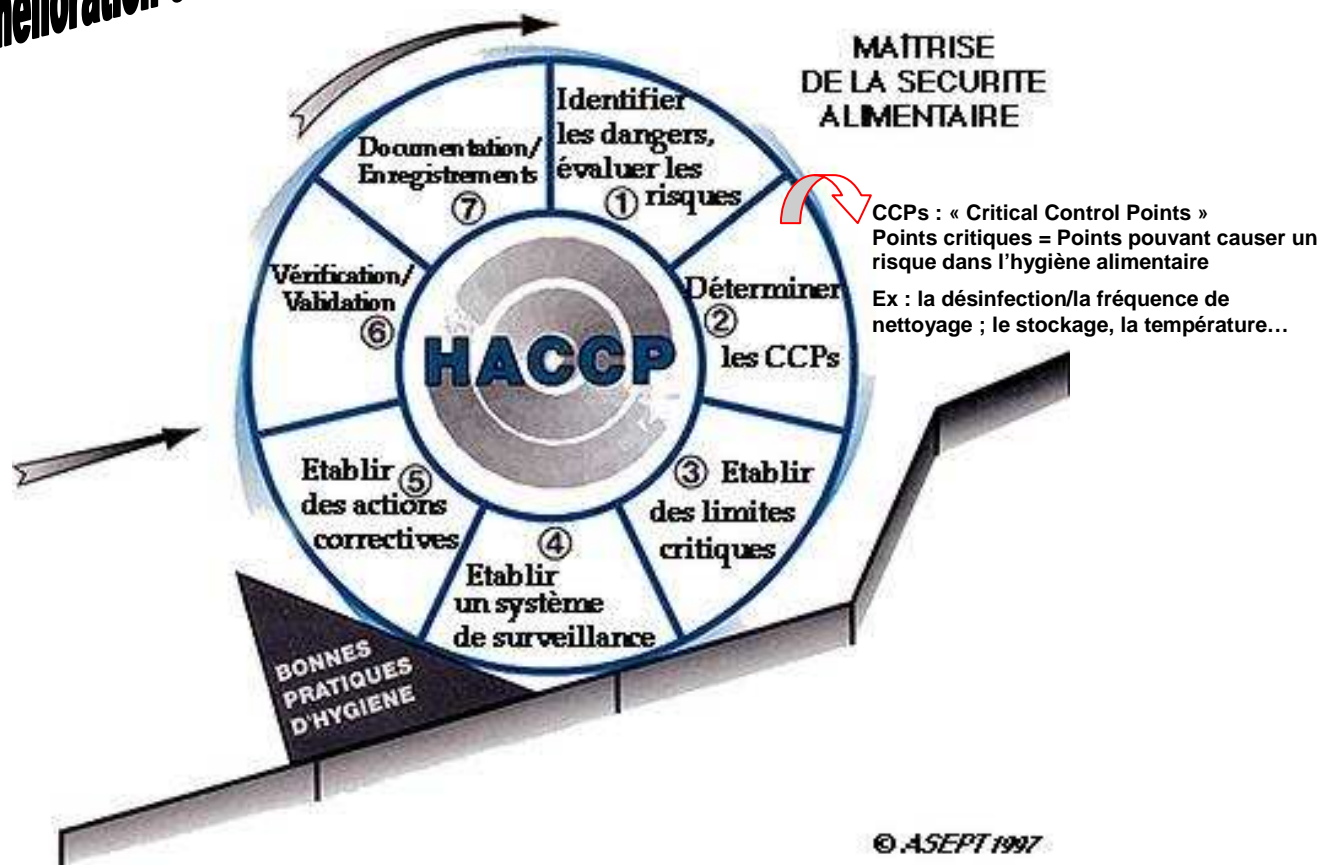
## Formation du personnel

- ✦ Le personnel suit des **instructions** précises et une **formation continue** à l'hygiène alimentaire.
- ✦ Cette formation est adaptée aux besoins de chaque emploi et aux contraintes spécifiques des installations.

Les **effectifs** en personnel sont **suffisants** pour un fonctionnement optimal.



**Amélioration continue**



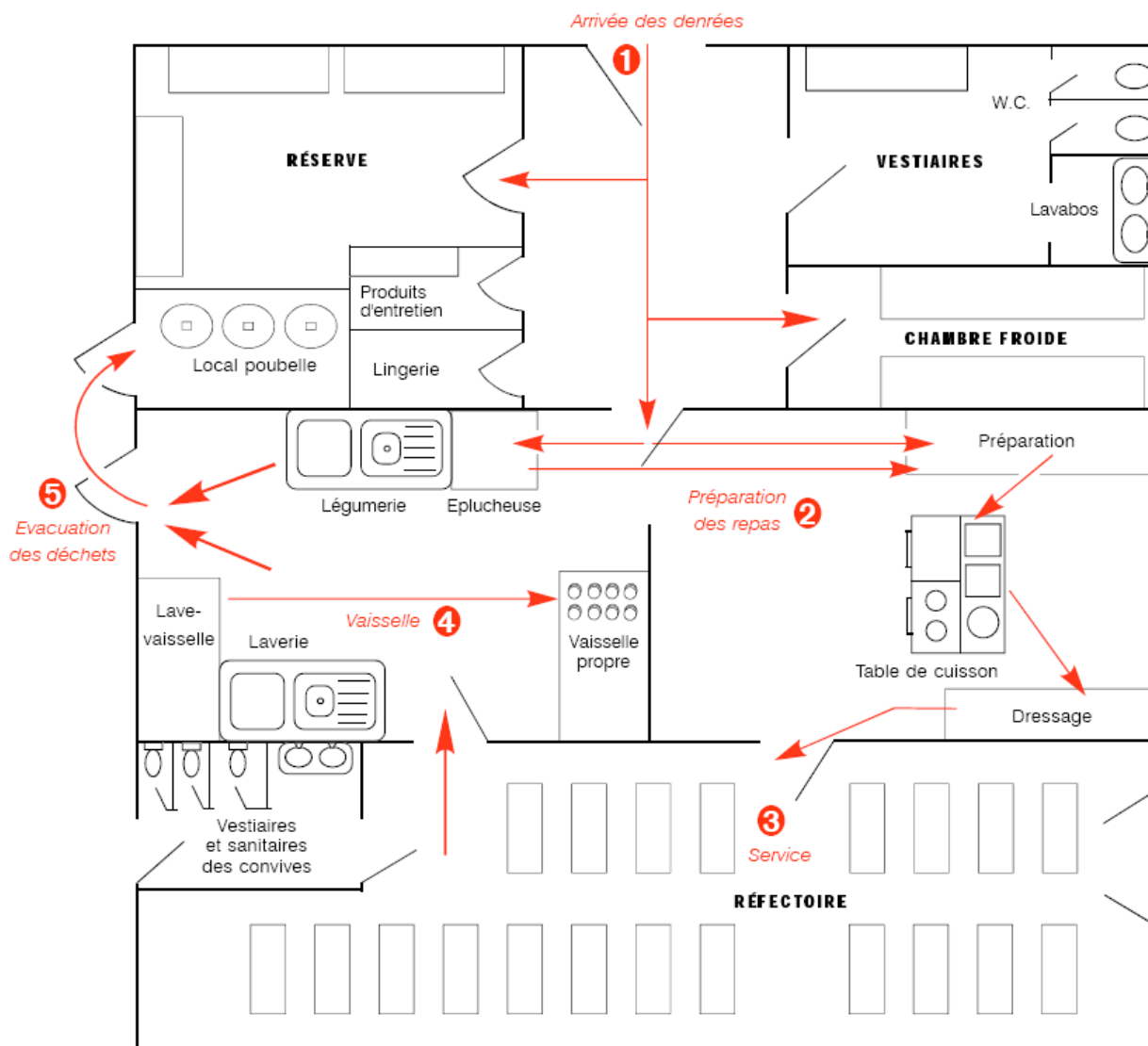
Vous pouvez retrouver l'ensemble de la réglementation sur le «paquet hygiène » sur le site Internet du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche  
[http://www.agriculture.gouv.fr/spip/actualites.paquethygiene\\_a4786.html](http://www.agriculture.gouv.fr/spip/actualites.paquethygiene_a4786.html)

Pour de plus amples informations, vous pouvez prendre contact avec la Direction Départementale des Services Vétérinaires - DDSV

**L'Hygiène et la Sécurité,  
C'est l'affaire de chacun!"**  
**L'Hygiène et la Sécurité,  
C'est l'affaire de chacun!"**

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter votre conseiller  
Hygiène et Sécurité au : 02.32.30.35.09 ou 02.32.39.39.18  
Vous pouvez également prendre conseil auprès de la médecine préventive.

## SCHÉMA D'ORGANISATION D'UNE CANTINE SCOLAIRE



### Les équipements de la cuisine

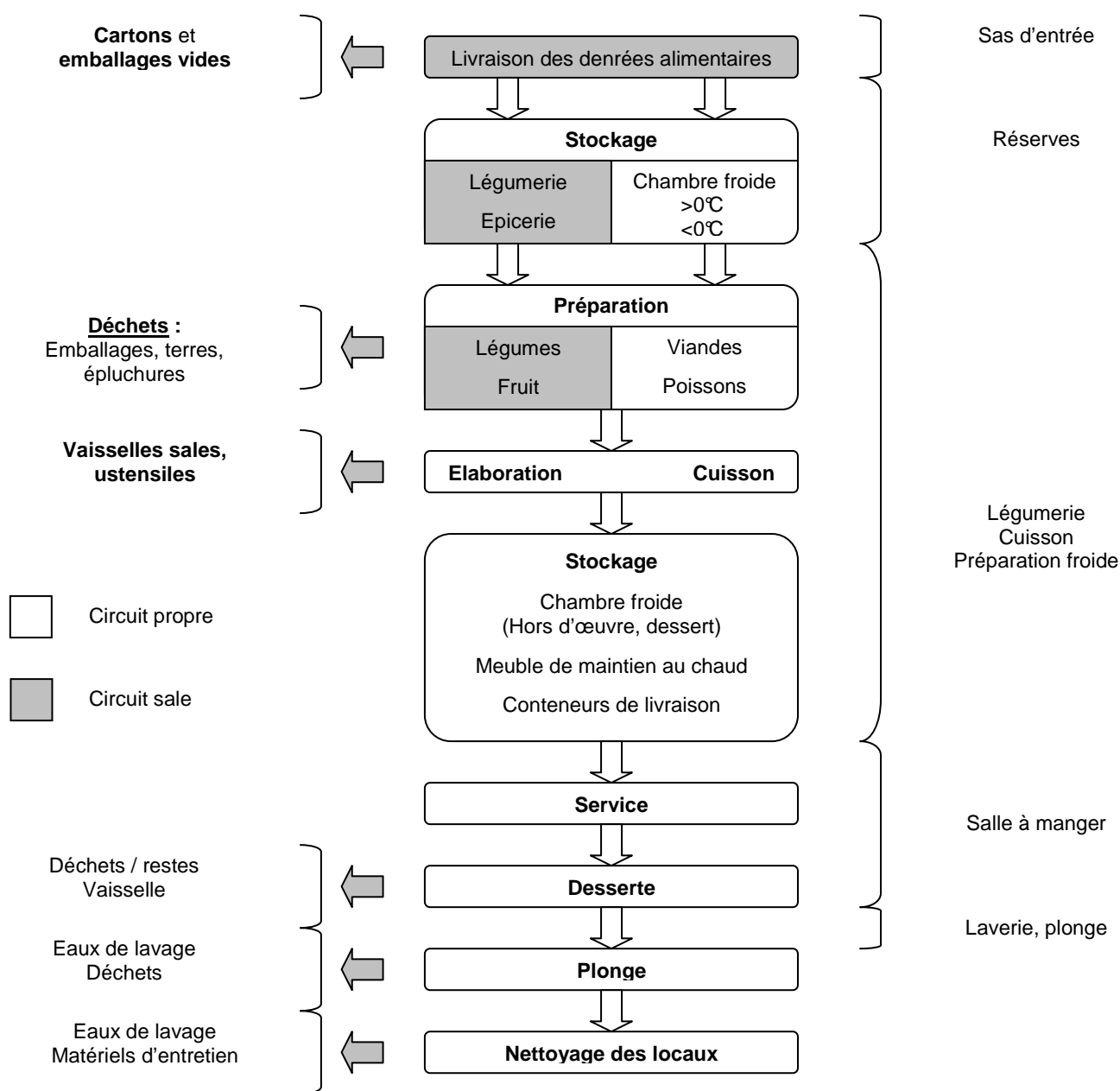
Les équipements et matériels à installer dans une cuisine où sont préparés les repas sont les suivants :

- ✗ Des appareils frigorifiques à température négative équipés de thermomètres, en nombre suffisant et de capacité adaptée
- ✗ Des appareils frigorifiques à température positive à « froid ventilé » équipés de thermomètre, en nombre suffisant pour les stockages sélectifs (matières premières, denrées non conditionnées,...)
- ✗ Des fourneaux et friteuses surmontés d'une hotte
- ✗ Une plonge à légume
- ✗ Une plonge batterie, un lave-vaisselle si nécessaire
- ✗ Un appareil permettant les opérations de réchauffage
- ✗ Un meuble de maintien au chaud, en cas de service différé dans le temps
- ✗ Des lave-mains à commande non manuelle, équipés d'un distributeur de savon, de d'un distributeur d'essuie-mains hygiénique et d'une poubelle à commande non manuelle
- ✗ Des tables de travail en matériau résistant et lisse

- ✘ Un placard fermé à clés pour le stockage des produits d'entretien placé en dehors du secteur de préparation
  - ✘ Des équipements divers : batteur, mélangeur, coupe-pain, trancheur, hachoir, ...
- Ces équipements doivent répondre à des caractéristiques techniques :

- ✘ Le bois brut et le métal oxydé sont interdits
- ✘ Tout le matériel conforme doit comporter obligatoirement la marque CE et être fourni avec une déclaration CE de conformité et une notice d'instruction rédigée en français,
- ✘ Tous les équipements doivent comporter soit le marquage NF Hygiène Alimentaire (équipements statiques : appareils de cuisine, les armoires de maintien en température,...) soit le marquage NF HSA (Hygiène Alimentaire, Sécurité Aptitude à l'emploi). Le marquage NF HSA certifie la conformité des matériels aux exigences combinées de l'hygiène alimentaire et de la sécurité (batteurs, mélangeurs, coupe-légumes,...).

## Le principe de la marche en avant des denrées alimentaires



## LE SUIVI MÉDICAL DES AGENTS

Le suivi médical du personnel vise à protéger la santé de l'agent et celle du consommateur.

### Les visites médicales

- ☞ Les agents effectuant des travaux de préparation, conditionnement, de conservation et de distribution des denrées alimentaires font l'objet d'une surveillance médicale particulière (arrêté du 11/07/1977). Tout agent appelé à manipuler des denrées alimentaires doit être déclaré apte par le médecin de prévention. A cet effet, **une visite médicale est obligatoire à l'embauche**. Cette visite comporte :
  - ♦ un examen clinique complet,
  - ♦ la prescription d'examens complémentaires de dépistage,
  - ♦ la vérification des vaccinations (DT Polio et hépatite A recommandés).
- ☞ La **périodicité des visites** est déterminée par le médecin de prévention en fonction du « degré d'exposition au risque » :
  - ♦ les agents en charge de la préparation des aliments destinés à la consommation sur place justifient d'**une visite annuelle**,
  - ♦ sauf cas particuliers, **l'intervalle entre deux visites peut être de 2 ans** pour les autres catégories d'agents (déconditionnement des plats, service en salle...).

Lors de la visite médicale périodique, des examens complémentaires de dépistage pourront être prescrits par le médecin de prévention lorsqu'il existe des points d'appel à l'interrogatoire et/ou à l'examen clinique.

Ces examens pourront également être prescrits lorsque le médecin de prévention est informé par l'employeur de l'existence d'une contamination des denrées alimentaires.

### L'information et l'éducation sanitaire du personnel

Lors de la visite médicale, les agents sont informés des dispositions concernant l'hygiène et la santé :

- ♦ niveau élevé d'hygiène corporelle et plus particulièrement des mains et buccodentaire
- ♦ port de tenues adaptées et propres
- ♦ arrêt de travail en cas de panaris, de pathologie cutanée infectieuse, de diarrhée
- ♦ port obligatoire d'un masque bucco-nasal en cas d'infection ORL, de gants en cas de plaie cutanée des mains.

Les agents atteints de maladie susceptibles d'être transmises par les aliments ne sont pas autorisés à manipuler des denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention des denrées alimentaires.

## LES CATÉGORIES D'ÉTABLISSEMENTS CONCERNÉS

Les établissements de restauration à caractère social appartiennent à l'une ou l'autre des catégories suivantes :

- ♦ Les cuisines traditionnelles



établissements dans lesquels sont préparés et consommés les repas,

- ♦ Les cuisines centrales



établissements dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires élaborées à l'avance, à destination d'au moins un restaurant satellite ou d'une collectivité de personnes à caractère social,

- ♦ Les restaurants satellites



desservis par une cuisine centrale, ces établissements comportent un office de remise en température ou de déconditionnement des plats reçus, associé à une salle de restauration.



## 5.11 Le nettoyage et la désinfection

Ce paragraphe concerne essentiellement les opérations de nettoyage des locaux et des équipements de travail. Le nettoyage des ustensiles et de la vaisselle est traité séparément en plonge-batterie et laverie vaisselle.

Les produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection génèrent des risques d'irritation, d'intoxication, d'allergie, d'asphyxie, de brûlure... par inhalation, ingestion ou contact cutané de produits mis en œuvre ou émis sous forme de gaz, de particules solides ou liquides. Dans certaines conditions, il peut en résulter des maladies professionnelles.

D'autres risques sont encourus lors des opérations, du fait des matériels utilisés et des modes opératoires (glissades, chutes de hauteur, électrocutions, atteintes dorsolombaires ou autres TMS...). Peuvent être également présents les risques précédemment cités, générés par la présence simultanée de plusieurs entreprises (co-activité).

Voir § 5.13 « L'intervention d'entreprises extérieures ».

*Remarque: le nettoyage et la désinfection sont des activités communes à toutes les unités de travail. Lorsqu'ils sont confiés à une équipe spéciale (interne au site ou d'une entreprise extérieure), ils peuvent être considérés comme une unité de travail à part entière et faire l'objet d'une évaluation des risques spécifiques.*

### Recherchez vos situations dangereuses

### Propositions d'actions

#### État des locaux

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Les parois sont-elles endommagées et présentent-elles un aspect dégradé ?</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pour faciliter le nettoyage et satisfaire aux règles d'hygiène alimentaire :               <ul style="list-style-type: none"> <li>– faites réparer les parties endommagées,</li> <li>– installez des protections murales à hauteur des points de contact possibles entre le mur et les engins de manutention ou les charges transportées.</li> </ul> </li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Avez-vous des dalles de sol contenant de l'amiante ?</li> </ul>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ En cas de nettoyage mécanique (monobrosse), effectuez-le « à l'humide » avec un disque peu abrasif, tournant à vitesse lente.</li> </ul>   |

#### Matériels

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Les équipements de travail spécifiques au nettoyage (monobrosse) présentent-ils des risques mécaniques ?</li> </ul>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vérifiez l'existence et le bon fonctionnement (maintenance régulière) des dispositifs de sécurité de ces équipements. Voir § 5.5.1 « Les machines et les appareils ».</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lors du nettoyage des machines, le démontage des équipements de production présente-t-il des risques mécaniques ou électriques ?</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mettez en œuvre des procédures de travail en vous appuyant sur les instructions des constructeurs.</li> <li>▪ Inscrivez dans les procédures qu'il faut impérativement débrancher les machines ou les consigner* pendant l'intervention de nettoyage.</li> <li>▪ Demandez au constructeur (qui seul peut modifier la machine) de faciliter l'accès aux parties à nettoyer, en conformité avec la réglementation. Par exemple : capots et éléments de machine démontables sans outils, avec fonctionnement de la machine asservi à la présence du capot (arrêt et non démarrage possible en cas d'absence du capot ou de l'élément de machine).</li> <li>▪ Mettez à disposition des équipements de protection appropriés aux risques (gants, lunettes, masques, bottes, tabliers...) et assurez-vous que le personnel les porte. Voir § 9 « Les équipements de protection individuelle ».</li> </ul> |

\* Consigner une installation ou un appareil, c'est effectuer les opérations destinées à la fois à séparer cette installation ou cet appareil de toute source possible de tension et à interdire toute remise sous tension de cette installation ou de cet appareil, notamment en condamnant les appareils de séparation en position d'ouverture.

## Recherchez vos situations dangereuses

- Les sols sont-ils encombrés par des tuyaux flexibles ?

## Propositions d'actions

- Privilégiez une installation fixe d'alimentation en eau (ou produit de nettoyage) aux points d'utilisation avec des tuyaux courts et munis d'enrouleurs automatiques.



- 
- Vos produits d'entretien sont-ils stockés dans de bonnes conditions ?

- Placez vos produits d'entretien dans des locaux ou armoires prévus à cet effet, ventilés (mécaniquement ou naturellement par ouvertures haute et basse) et fermés à clé pour les produits dangereux.
- Conservez les fiches de données de sécurité à proximité.
- Prévoyez des bacs de rétention sous les produits et placez les plus toxiques en bas.
- **N'utilisez jamais de bouteille ou de contenant alimentaire pour leur stockage.**  
*Voir § 6.2 « Le stockage des produits ».*

- 
- Les étiquettes des produits dangereux sont-elles absentes ou détériorées ?

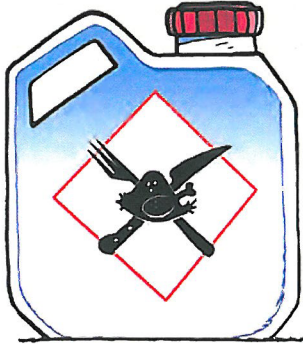
- Conservez en bon état les étiquettes d'origine ou remplacez-les par des étiquettes équivalentes (respectez le texte, les couleurs et les pictogrammes).

- 
- Procédez-vous au fractionnement ou transvasement de certains produits d'entretien ?

- Évitez les transvasements de produits chimiques afin de réduire les émanations, éclaboussures ou écoulements.
- Dans le cas de fractionnement, étiquetez correctement les nouveaux contenants avec des étiquettes équivalentes, comme indiqué ci-dessus.
- **Ne dosez jamais avec des verres à boire.**
- **N'utilisez jamais de bouteille ou autre contenant alimentaire.**

### Activité

- Les produits de nettoyage et de désinfection présentent-ils des risques ?



- Assurez-vous, auprès des fournisseurs, que les produits chimiques de nettoyage et les systèmes de dosage sont compatibles avec votre activité de restauration et demandez les fiches techniques de ces produits.
  - Remplacez vos produits dangereux** par d'autres qui le sont moins (risque chimique et risque allergique).
  - Respectez le plan de nettoyage-désinfection (choix des produits, dosage...).
  - Organisez le stockage et l'étiquetage des contenants de produits chimiques.
  - Tenez à jour le classeur des fiches de données de sécurité ; transmettez-les au médecin du travail et mettez une copie de ces fiches à disposition des utilisateurs dans le lieu de stockage des produits.
  - Formez les salariés en charge du nettoyage (signalétique des étiquettes des produits, dangers du mélange des produits, des aérosols...).
  - Mettez à disposition des équipements de protection appropriés (gants, lunettes, masques, bottes, tabliers étanches...) et assurez-vous que le personnel les porte. Voir § 9 « Les équipements de protection individuelle ».
  - Rappelez la nécessité du lavage des mains après avoir ôté les gants.
  - Installez des moyens de premiers soins (rince-œil...) en cas de projection de produit dans les yeux lors du transvasement de produits ou de la manipulation des bidons ouverts.
- 
- Le personnel fait-il des mélanges de produits de nettoyage ?
  - Interdisez le mélange de produits chimiques différents** (exemple : détergent acide + eau de javel = source d'émanations très toxiques).
  - Privilégiez la mise en place de distributeurs individuels avec dilution automatique ou de centrales de dilution assurant l'approvisionnement de distributeurs placés dans chaque local. Ces installations suppriment les manipulations de bidons, évitent les excès de dosage et génèrent des économies.
  - Mettez à disposition des équipements de protection appropriés (gants, lunettes, masques, bottes, tabliers étanches...) et assurez-vous que le personnel les porte. Voir § 9 « Les équipements de protection individuelle » et au § 5.5.2 « Les mobiliers et les outils ».
- 
- Le nettoyage des locaux nécessite-t-il de travailler en hauteur ?
  - Privilégiez les équipements de travail permettant le nettoyage ou le démontage de plain-pied (cas des hottes par exemple).
  - À défaut, mettez à disposition des plates-formes individuelles roulantes légères (PIRL) ou des escabeaux stables avec garde-corps et faites-les utiliser. Lorsqu'un démontage de parties à nettoyer est nécessaire, prévoyez de faire effectuer les opérations par deux personnes (une qui démonte et l'autre qui nettoie et passe la partie nettoyée à remettre en place). Voir § 5.7 « Les accès à des parties hautes ».
  - Proscrivez l'emploi de moyens de fortune (empilement de caisses, coffres, palettes, fourches de chariot...).

## Recherchez vos situations dangereuses

## Propositions d'actions

- 
- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Utilisez-vous de l'eau de manière abondante ?</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Vérifiez que vos systèmes d'évacuation sont appropriés et régulièrement nettoyés.</li><li>▪ Mettez à disposition des équipements de protection adaptés aux travaux en ambiance humide (tabliers imperméables, bottes...) et assurez-vous que le personnel les porte. Voir § 5.3.2 « L'air ambiant » et § 9 « Les équipements de protection individuelle ».</li></ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Utilisez-vous des nettoyeurs haute pression (génération d'aérosols) notamment pour les bacs et containers ?</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Privilégiez l'utilisation d'une centrale de nettoyage moyenne pression (en référence au plan de nettoyage) avec une fréquence de nettoyage adaptée à la moyenne pression.</li><li>▪ Élaborez un mode opératoire permettant d'éviter les éclaboussures et les aérosols (risque biologique).</li><li>▪ Mettez à disposition des équipements de protection appropriés (gants, bottes, tabliers ou vêtements étanches, lunettes, masques...) et assurez-vous que le personnel les porte. Voir § 9 « Les équipements de protection individuelle ».</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Le déplacement des équipements de travail (machines ou mobiliers) occasionne-t-il des efforts importants et/ou des postures contraignantes pour le personnel de nettoyage ?</li></ul>              | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Pour faciliter le nettoyage du sol et des parois, privilégiez les équipements de travail sur roulettes (avec frein) ou fixés au mur en console.</li><li>▪ À défaut, utilisez des aides à la manutention (patins auto-glissants, socles rouleurs...).</li></ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Sous-traitez-vous le nettoyage à une entreprise extérieure ?</li><li>▪ Si tel est le cas, existe-t-il des risques de conflits entre équipes et de dégradation de la qualité du travail ?</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Établissez un « plan de prévention » très détaillé avec l'entreprise de nettoyage et veillez à son application. Voir § 5.13 « Intervention d'entreprises extérieures ».</li><li>▪ Veillez à une répartition claire des tâches et à l'harmonisation du travail entre les équipes sous-traitantes et internes. Informez de la même manière ces différents personnels.</li></ul>   |
- 

### Publications INRS

- Dossier web « Risque chimique ».
- Risque chimique pendant les travaux de nettoyage. ED 59
- Usines agroalimentaires. Intégrer le nettoyage et la désinfection à la conception des locaux. ED 106
- Moi dans mon entreprise, j'étiquette les produits méchants. ED 745
- Les activités de mise en propreté et services associés. Prévention des risques. ED 963
- Nettoyage et désinfection dans l'industrie agroalimentaire : évaluation des expositions aux polluants chimiques. TF 126

## 6.10 Les locaux et zones à déchets

Les principaux risques encourus dans cette unité de travail sont liés aux machines, aux manutentions, aux ambiances physiques (humidité...), à la contamination biologique, aux chutes et aux coupures.

### Recherchez vos situations dangereuses

- Avez-vous organisé vos locaux à déchets ?

- Les conteneurs à ordures sont-ils difficiles à déplacer ?



- Le nettoyage des conteneurs est-il prévu de manière à limiter les risques ?

- Stockez-vous des fûts d'huile de friture à recycler ?

- Utilisez-vous une presse à cartons et/ou un compacteur à déchets ?

### Propositions d'actions

- Rangez (zone dédiée et identifiée pour chaque type de collecteur) et nettoyez régulièrement le local. Il doit être de taille suffisante pour le tri séparé si celui-ci est pratiqué.
- L'accès aux bennes doit être facilité tant pour le personnel qui apporte les déchets que pour celui qui évacue les bennes.

- Au remplissage, ne surchargez pas les conteneurs afin de faciliter leur mobilité.
- Lors de l'achat de conteneurs, portez attention au choix des roulettes (adéquation entre la roulette et le revêtement de sol, le poids à déplacer...).
- Remplacez les roulettes des conteneurs existants si elles ne sont pas adaptées. Prévoyez la maintenance de ces roulettes.
- Mettez à disposition des équipements appropriés (chaussures, gants de manutention...) et assurez-vous que le personnel les porte.  
*Voir § 9 « Les équipements de protection individuelle ».*

- Prévoyez un espace contenant le matériel nécessaire, dédié à cette activité.
- Élaborez un mode opératoire permettant d'éviter l'excès d'éclaboussures et la production d'aérosols (risque biologique).
- Mettez à disposition des équipements appropriés (gants, bottes, tabliers ou vêtements étanches, lunettes, masques...) et assurez-vous que le personnel les porte.  
*Voir § 9 « Les équipements de protection individuelle ».*

- Prévoyez une zone ou un local dédié à ce stockage.
- Facilitez-en l'accès (transport de bac d'huile liquide).
- Stockez les fûts au-dessus d'un bac permettant la rétention de l'huile en cas de fuite ou de renversement.
- Facilitez également l'enlèvement des fûts d'huile à recycler.

- Voir § 5.5.1 « Les machines et les appareils ».*
- Prévoyez leurs vérifications par une personne qualifiée tous les 3 mois et le report des résultats dans le registre de sécurité.
- Rappelez au personnel l'importance du respect des consignes d'utilisation (dissociation du remplissage et du compactage) et du port des équipements de protection.  
*Voir § 9 « Les équipements de protection individuelle ».*

Pour les autres situations dangereuses, reportez-vous au chapitre 5.

#### Publications INRS

- Dossier web « Déchets et risques professionnels »
- Prévention des risques en zone de compactage. ED 124
- Principales vérifications périodiques. ED 828

## 7. L'information et la formation des travailleurs

L'absence de formation est un facteur de risque d'accident ou de maladie professionnelle consécutif à la méconnaissance des bonnes pratiques de sécurité ou des règles de prévention. La formation à la sécurité fait partie de toute démarche globale de prévention. Outre son aspect obligatoire, la formation aide aussi à développer, chez tous les salariés, la conscience des risques et l'importance des mesures de sécurité, ce qui favorise la réduction des accidents et l'amélioration des conditions de travail.

Le Code du travail (articles R. 4141-1 à 20) fait obligation à l'employeur d'informer et de former les travailleurs à la sécurité lors de l'embauche et chaque fois que c'est nécessaire (après un accident ou une maladie). Elle constitue l'un des éléments de programme annuel de prévention des risques professionnels.

**L'information sur les risques** pour la santé et la sécurité des travailleurs, conçue en association avec le médecin du travail, doit porter sur :

- les modalités d'accès au document unique,
- les mesures de prévention,
- le rôle du service de santé au travail,
- les dispositions contenues dans le règlement intérieur,
- les consignes de sécurité et de premier secours.

**La formation à la sécurité** a pour objet d'instruire le travailleur des précautions à prendre pour assurer sa sécurité et celle des autres personnes travaillant dans l'établissement. Elle doit porter sur :

- les conditions de circulation dans l'entreprise,
- les conditions d'exécution du travail,
- la conduite à tenir en cas d'accident ou de sinistre.

### Publications INRS

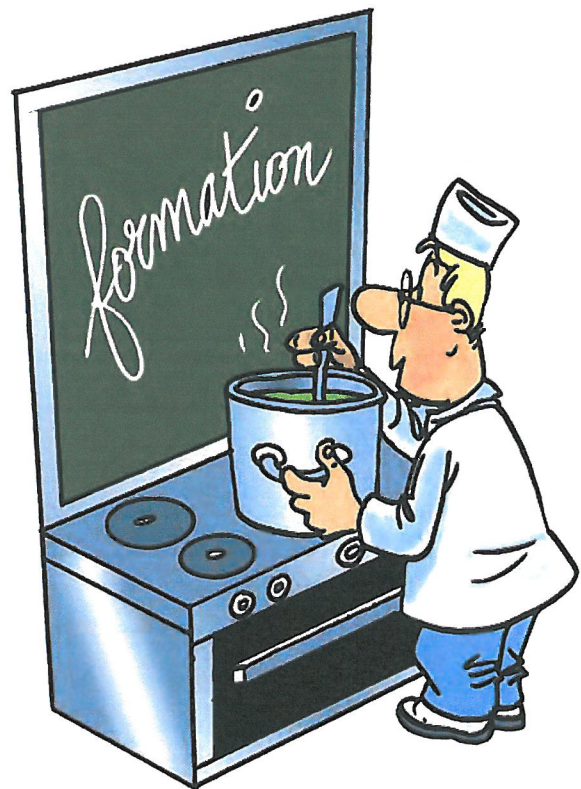
- Dossiers web « Accueillir et intégrer un nouvel embauché » – « Travail temporaire »
- Formation à la sécurité. Obligations réglementaires. ED 832
- L'accueil des intérimaires. Les conseils de Tip Top. ED 1477

Ainsi, pour l'**information** des nouveaux embauchés et du personnel temporaire, il convient de :

- prévoir une visite du site,
- leur remettre le guide de l'entreprise pour information,
- leur indiquer les circuits à emprunter en cas d'incendie et le rôle qu'ils pourraient avoir à jouer (guide ou serre-file), les lieux de rassemblement,
- les informer et leur indiquer toutes les consignes et règles de sécurité nécessaires à la réalisation de leur travail.

De plus, tout le personnel doit apprendre ou réapprendre périodiquement les règles de sécurité générales et particulières à son poste (et aux postes tenus en remplacement). Il est conseillé une **formation** comportant les modules suivants :

- connaissance des tâches,
- connaissance de l'environnement,
- connaissance des machines et de leurs dangers potentiels,
- initiation à l'ergonomie du poste de travail,
- apprentissage des gestes et postures facilitant le travail et protégeant la santé,
- utilisation des équipements de protection individuelle.



## 8. L'organisation des secours

Tout employeur est responsable de l'organisation des secours dans son établissement. En cas d'accident, tout retard ou défaut d'organisation pourrait être fatal pour la ou les victimes.

L'organisation de l'alerte et la formation de sauveteurs-secouristes du travail, premiers maillons de la chaîne des secours, permettent d'assurer, en l'absence de médecin ou d'infirmier dans l'entreprise, les premiers gestes d'urgence.

Affichez sur le lieu de travail les consignes écrites sur la conduite à tenir en cas d'accident :

- la procédure pour alerter les services de secours,
- les numéros de téléphone du service de sécurité interne ou des services d'urgence (SAMU, par exemple), de médecins, pharmacies...

### Les sauveteurs-secouristes du travail

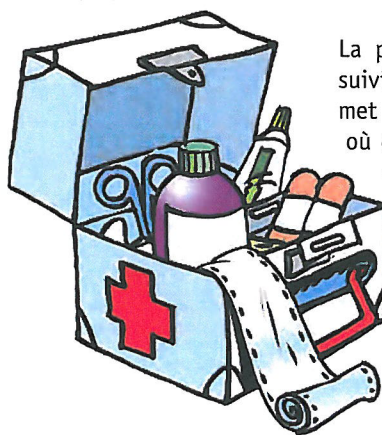
Il est recommandé de former des sauveteurs-secouristes dans tous les établissements. Cette formation est obligatoire lorsqu'il s'agit de travaux dangereux.

#### Publications INRS

- Organisation des secours dans l'entreprise. Sauvetage-secourisme du travail. Dossier médico-technique. DMT TC 85
- Organisation des secours dans l'entreprise. Modifications apportées par les nouveaux programmes de formation au secourisme. Dossier médico-technique. TC 124

### La trousse de secours

Une trousse de secours (ou une armoire à pharmacie) est indispensable. Son emplacement doit être connu du personnel. Cet emplacement ainsi que la composition de la trousse et les modalités de distribution de son contenu sont déterminés avec le médecin du travail. Une personne nommément désignée doit veiller à son état. La propreté, l'approvisionnement et la validité des produits (dates de péremption) doivent être vérifiés régulièrement par l'employeur.



La présence d'un cahier de suivi des petits soins permet d'évaluer les situations où des risques perdurent et d'envisager des moyens de prévention.

## Cantine en concession Cuisiner sans s'incliner

À Neuilly-sur-Seine, dans les Hauts-de-Seine, le restaurant Crystal Park a travaillé sur l'identification des facteurs de risques dans ses cuisines, avant d'actionner deux leviers essentiels que sont le choix du matériel et l'organisation du travail.

### Un site classé

Ayant pour locataires le cabinet d'avocats Price Waterhouse Coopers, le créateur de parfums IFF et les laboratoires Amgen, le Crystal Park jouit d'une situation exceptionnelle à Neuilly-sur-Seine, à l'orée d'un parc arboré et classé. Siège social de Citroën de 1982 à 2001, le bâtiment fut reconstruit ensuite en respectant une certaine qualité architecturale pour être adapté aux exigences des utilisateurs. Derrière l'immeuble principal, moderne, transparent et lumineux, s'érige le pavillon Club, un édifice abritant un restaurant d'entreprise, une cafétéria et divers salons de réception.

**D**os courbé, gestes répétitifs, postures contraignantes... Ces maux sont à l'origine de l'essentiel des maladies professionnelles reconnues dans la restauration collective. À Neuilly-sur-Seine, dans le restaurant interentreprise Crystal Park, géré par Élior Entreprises, la lutte contre ces fléaux est depuis longtemps inscrite au tableau des priorités.

« Il y a quelques années, lors de la rénovation du site, le propriétaire a missionné un bureau d'études spécialisé dans la restauration. C'est un avantage rare, soutient Philippe Morel, responsable de secteur chez Élior Entreprises. Ainsi, nous avons été sollicités très tôt lors du travail sur les implantations. »

Le restaurant sert entre 900 et 1500 couverts quotidiens, avec des fluctuations non négligeables. 40 salariés se répartissent entre les cuisines, les deux salles de repas, la gestion du club et des centres de conférences du site.

En 2007, l'établissement est malgré tout touché par une augmentation des accidents du travail avec arrêt. Les syndromes du canal carpien sont nombreux. « Un travail d'identification des facteurs de risques a été mené pour permettre d'apporter des solutions, explique Pascal Poiron, contrôleur de sécurité à la Cramif. J'ai notamment insisté auprès de la direction sur trois

points : la mise en place de chariots à niveau constant pour la distribution du petit matériel, la rehausse du local boissons et le redimensionnement de la chambre négative. » Les chariots à niveau constant existent déjà pour les grandes assiettes. L'idée, ici, était de trouver une solution permettant de distribuer et stocker la vaisselle en réduisant les



Cros, directrice du restaurant. Prix unitaire : 1850 euros hors taxes, financés par le représentant du syndic et du propriétaire, qui s'est montré extrêmement facilitateur. « À l'usage, c'est très simple. Quand j'ajoute de la vaisselle, le niveau du plateau baisse. Quand je la reprends, il se relève », explique Siva Nathan, magasinier. À la plonge, un

chariot attend à chaque sortie de machine. Ainsi, on travaille sans s'incliner. « Il y a beaucoup moins de choses qui traînent. Dès le matin, chacun part avec son chariot, témoigne à son tour Ludovic Sauvage, responsable de la préparation froide. Dans le restaurant, il a fallu revoir la disposition des tables pour faciliter la circulation. Après, tout est une question d'organisation. »

Organisation, un mot cher à David Bégard, directeur développement durable, vie et sécurité au travail chez Élior Entreprises. « Il faut deux ans pour perdre une habitude. Alors

pourquoi essaierait-on d'apporter au salarié à changer de position quand le matériel ne convient pas ? Ne prenons pas les choses à l'envers. Préserver l'humain, c'est avant tout agir sur l'organisation du travail, le matériel et faire une somme de petits pas qui, au final, donnent des résultats concrets », assure-t-il.

manutenptions contraignantes et les gestes répétitifs.

### Une somme de petits pas

« Notre équipementier, Blanco, proposait des chariots de grande capacité, avec couvercle, pouvant être utilisés pour le stockage. Nous en avons commandé huit », décrit Évelyne



## Restaurant d'entreprise

## De la cuisine à l'assiette, entre organisa

Pour augmenter la qualité de son service, le restaurant du siège de Sanofi-Pasteur, à Lyon, est passé par la case prévention. La cuisine a subi de nombreuses transformations pour réduire les risques de TMS, mais également pour améliorer l'ambiance de travail.

**A**u menu du jour, petits pois à la française, gratin d'aubergines, écrevisses ou encore jambon braisé. Et ce n'est pas tout, car le restaurant de Sanofi-Pasteur ne propose pas moins de six plats différents aux salariés

du siège mondial, à Lyon, dans le Rhône. Aux commandes de cette cantine, appelée « Le Resto », Gilles Grandjean orchestre le travail en cuisine. Une dizaine de salariés s'activent autour de lui dès 7 heures du matin pour accueillir les

sein de l'équipe dès 2008. Progressivement, un groupe de travail s'est constitué et a permis de mettre en place une véritable démarche ergonomique en 2010 », se rappelle Laurence Bossard, médecin du travail chez Sanofi-Pasteur.



*Le plus gros des réaménagements a consisté à intervertir les locaux pâtisserie qui bénéficiaient d'un espace vaste et la laverie vaisselle dont la taille du local rendait le travail pénible.*

## Sanofi-Pasteur en bref

**S**anofi-Pasteur est la division vaccins de Sanofi et le leader mondial de son secteur. Elle produit plus de 1,6 milliard de doses par an et a réalisé un chiffre d'affaires de 3,8 milliards d'euros en 2010. Elle emploie près de 13 000 salariés dans le monde, dont 600 à Lyon à son siège. Le bâtiment, construit en 1999, ne prévoyait pas la gestion des flux « tout en avant » de son restaurant dont le réaménagement et le rééquipement ont coûté 80 000 euros en 2010.

« clients ». Ce n'est pas une mince affaire, Le Resto sert en moyenne 500 repas par jour entre 12 heures et 14 heures. Il faut donc de la rigueur et de la résistance à la pression. C'est toute une organisation. Et, depuis janvier 2011, un réaménagement complet est venu modifier celle-ci. « Nous avons signalé des problèmes de lombalgies au

Ce groupe de travail, constitué de deux représentants du CHSCT, du responsable sécurité de Sanofi-Pasteur, de la médecine du travail, d'un responsable de l'entreprise et d'un assistant technique, a ensuite fait appel au cabinet d'ergonomie Novergo. Après étude des tâches de chacun, l'ergonome a proposé des travaux à effectuer au sein même

# tion et aménagement

de la cuisine. Pour motiver ces changements, il a impliqué les salariés en leur demandant leur ressenti et leurs besoins, a observé leurs gestes et leur a montré les situations à risques, leurs postures satisfaisantes, ainsi que les positions ou manipulations dangereuses, photos à l'appui.

## Optimiser l'espace

Le projet, réalisé au cours de l'année 2010, a permis de repenser totalement l'organisation des flux et ainsi favoriser la marche en avant des produits selon la méthode HACCP<sup>(1)</sup> d'évaluation et de maîtrise des dangers relatifs à la sécurité des aliments. Ce travail en lien avec un ergonome n'aurait pu aboutir sans le concours de l'assistant technique, dont l'expérience quotidienne du terrain a facilité les échanges entre les parties prenantes. Résultat : un repositionnement des locaux entraînant l'amélioration de la qualité de travail.

Le plus gros des réaménagements a consisté à intervertir les locaux pâtisserie et la laverie vaisselle. Effectivement, le pâtissier jouissait d'un espace particulièrement vaste par rapport à ses besoins, contrairement aux plongeurs, dont le travail était rendu pénible par la petite taille du local. « *C'est un travail physique important, irrégulier et toujours en position debout. L'exigüité des anciens locaux ne permettait pas aux salariés d'évoluer dans la pièce de manière confortable et favorisait les torsions*

*inutiles* », explique Isabelle Chevalier, directrice adjointe de l'exploitation du site de Sanofi-Pasteur. La pièce nouvellement aménagée est donc plus grande et mieux aérée. Elle est également équipée d'un tapis roulant plus long sur lequel défile la vaisselle. Après le lavage, les salariés n'ont plus qu'à la réceptionner directement en face des chariots et bacs de rangement, prête à être réutilisée.

Aussi, pour faciliter la tâche des agents de plonge, les clients sont invités à trier leur plateau-repas après utilisation. Les déchets et les couverts sont placés de façon distincte sur le plateau qui doit être lui-même disposé dans des casiers. Ce prétri est écologique et permet de réduire une bonne partie des gestes répétitifs des aides-cuisiniers. Derrière ces casiers, le plongeur réceptionne les plateaux et place les différents couverts dans le lave-vaisselle et dans un bac de réception rehaussé.

## Manipulations facilitées

L'espace libéré par l'ancienne laverie a permis d'y aménager la pâtisserie et d'agrandir l'épicerie (lieu de stockage des produits secs). Attendant au local de réception des marchandises, celle-ci a également fait l'objet d'une attention particulière. En effet, la cuisine est en gestion directe et de nombreuses marchandises sont donc livrées chaque semaine pour être transformées sur place. « *Nous prépa-*

*rons environ 40 kg de légumes par service. Le déchargement des produits, le matin, reste avec la plonge, le travail le plus physique. L'agrandissement de l'épicerie permet d'utiliser un transpalette jusque-là impossible à manier à cause de l'agencement des locaux. Il réduit les manipulations et le port de charges trop lourdes* », se réjouit Gilles Grandjean, chef de cuisine depuis 2006. Toujours dans le souci de travailler à hauteur d'homme, les kiosques de service (meubles de distribution des plats) ont été décalés pour laisser de la place à des chariots de distribution d'assiettes à hauteur constante. Six chariots sont ainsi « chargés » à l'avance et évitent aux serveurs de régulièrement se baisser pour atteindre les assiettes. Si installer des tables de travail à hauteur variable automatique dans la cuisine ou des panneaux absorbant le bruit dans la salle de distribution améliorerait encore les lieux, la plus grande difficulté consiste à pouvoir réaliser ces travaux dans les locaux dédiés. « *La restauration collective est souvent le parent pauvre de l'architecture car elle n'est pas valorisée. Les actions de prévention sont souvent palliatives, alors qu'elles devraient apparaître dès la conception des locaux* », déplore Jean-Marie Bordes, contrôleur à la Carsat Rhône-Alpes. L'appel est lancé, il ne lui reste plus qu'à être entendu par les architectes.

1. Hazard Analysis Critical Control Point.

J. C.

## Ça chauffe en cuisine !

**P**arallèlement à ces aménagements, l'équipe s'est vu proposer une meilleure organisation des tâches. « *Nous changeons de poste tous les jours. Je peux passer de la plonge à la caisse puis à la préparation des plats froids selon le planning. C'est moins contraignant et moins monotone* », raconte Valérie Régat, employée polyvalente chez Sanofi depuis 2006. Le travail en cuisine est très stressant, source parfois de conflits et de heurts entre salariés. Chez Sanofi, dès l'ouverture du restaurant, la cadence est soutenue : 75 % des repas sont servis entre 12 heures et 13 heures. Les sept employés polyvalents se répartissent maintenant la plonge, la préparation des plats froids, les réceptions, la caisse et le rangement. « *Dans un environnement stressant et bruyant, la méconnaissance du travail de l'autre accentue les tensions et l'intolérance envers ses collègues. Pouvoir alterner entre différentes tâches réduit cette dissension et, de fait, réduit les tensions* », explique Laurence Bossard. Une amélioration qui, pour Gilles Grandjean, porte ses fruits puisqu'il ne déplore aucun débordement dans sa cuisine.

## Innovation

# Le high-tech entre en cuisine

L'hôpital de Bourgoin-Jallieu, en Isère, réinvente la cuisine collective. Technologies novatrices et recherche d'une meilleure ergonomie ont été mises en œuvre pour limiter les manipulations inutiles ou à l'origine de troubles musculosquelettiques (TMS).

*La cuisine a été entièrement automatisée et des postes de travail amovibles ont été installés. Les deux sauteuses et les deux marmites basculent mécaniquement vers l'avant.*

### Le CH en chiffres

Le CH Pierre-Oudot assure la prise en charge sanitaire de 80 communes autour de Bourgoin-Jallieu, soit environ 230 000 habitants. Il dispose d'une capacité d'accueil de 430 lits (médecine, chirurgie, obstétrique, pédiatrie et pédopsychiatrie) et de 180 lits pour personnes âgées (longs séjours et EHPAD).

« Quand on peut éviter une opération humaine contraignante, il faut le faire », assène Bertrand Buisson, responsable de la restauration du centre hospitalier (CH) Pierre-Oudot, à Bourgoin-Jallieu. La construction du nouvel hôpi-

conditions de travail possibles. « Nous avons pensé les locaux étape par étape, en respectant la marche en avant des produits, cherchant auprès des concepteurs les outils les plus adaptés à nos besoins et, selon le cas, en modifiant le matériel existant », explique Bertrand



tal de la ville, dont le premier patient fut accueilli le 17 mai 2011, lui a permis de joindre l'acte à la parole. Et ce, dès la conception des locaux. Au démarrage du projet, en 2004, tout a été passé au peigne fin afin d'offrir aux 43 salariés de la cuisine les meilleures

Buisson. La prévention débute à la livraison des produits. Le quai est équipé d'un garde-corps, toujours fermé quand il n'est pas utilisé, pour éviter les chutes de transpalettes et la passerelle est chauffée par une résistance afin d'éviter le

gel en hiver et les glissades. Une fois dans le local d'accueil, les aliments sont répartis dans les différentes chambres de stockage (épicerie...). Enfin, dans un souci de respect de la chaîne du froid et pour éviter que les salariés n'aient à prendre des risques pour ne pas briser celle-ci, la salle est réfrigérée à 8 °C.

### Le bon choix de matériel

Les cuisiniers du CH préparent environ 3 000 repas par jour. En tant que cuisine centrale, ils nourrissent les patients et le personnel de l'hôpital mais peuvent également proposer des prestations à d'autres établissements hospitaliers, voire à des sociétés extérieures. L'aménagement des 2 000 m<sup>2</sup> de locaux s'est fait en concertation avec le personnel pour optimiser l'espace et le travail. Chacun a exposé ses besoins pour ses activités. Le résultat : une cuisine entièrement automatisée et des postes de travail amovibles. Les deux sauteuses (180 litres) et les deux marmites (150 et 300 litres) basculent mécaniquement vers l'avant (la commande est électronique) pour éviter aux cuisiniers de prélever les produits à l'aide de grosses louches. Les marmites sont également équipées d'un agitateur, une sorte de palette tournante qui relègue les énormes cuillères manuelles aux petites préparations. Les produits sont récupérés dans des récipients transportés sur un petit chariot à hauteur variable pour

limiter les positions courbées. Autre innovation pour la réduction des risques de TMS, l'operculeuse utilisée pour les plats en barquette (soupes, crèmes...) se présente sous la forme d'un tiroir dans lequel l'agent de cuisine insère les ramequins. Avec une simple pression sur sa façade, le tiroir se referme et scelle les barquettes. « *En termes de TMS, cet équipement présente un réel intérêt. La thermoscelleuse est traditionnellement actionnée à la main à l'aide d'une manette, un geste physique et répétitif, très sollicitant pour l'épaule* », remarque Thierry Méo, contrôleur de sécurité à la Carsat Rhône-Alpes. Avec une moyenne de 5 000 barquettes par jour, le système semi-automatisé fait l'unanimité en cuisine. Quand les plats sont cuisinés, il faut les stocker après passage en cellule de refroidissement. Pour limiter les manipulations de chariots de la cuisine à la zone de stockage, cette cellule est encadrée entre les deux pièces, avec une ouverture de chaque côté. Les cuisiniers poussent les chariots d'un côté et n'ont plus qu'à récupérer les plats refroidis de l'autre.

Les TMS ne sont pas le seul risque dans la cuisine. Le nettoyage des fours génère des vapeurs toxiques. « *Dans l'ancien hôpital, nous devions porter un masque car on se prenait les vapeurs dans la figure. Maintenant, nous avons des fours autonettoyants, la qualité de travail est impeccable car nous n'avons qu'à utiliser des tablettes de détergent et*

*programmer le lavage, comme dans un lave-vaisselle* », se réjouit Thomas Barbot, cuisinier au centre hospitalier. Pour laver la vaisselle, les agents disposent de centrales de nettoyage avec un système de tuyaux et réservoirs déjà préremplis de produits d'entretien

qui évitent de manipuler des bidons de 25 litres. En revanche, pour la plonge des ustensiles et plats qui ont servi à la confection des repas, la situation n'est pas optimale, malgré des aménagements tels que des placards rehaussés pour ne pas se cogner ou des plans de travail à

hauteur d'homme. Les agents n'ont pas formulé de plaintes particulières concernant ce local, mais Bertrand Buisson préfère anticiper. Il en a fait son nouveau cheval de bataille. Là aussi, il veut placer son fameux credo sur les manipulations inutiles. **J. C.**

## Distribution futuriste

**L**a réalité rejoint parfois la fiction. À partir de 9 h 45, les employés peuvent croiser cinq drôles de machines. Dans le jargon des initiés, on les appelle les « tortues » ; pour les autres, il s'agit du TAL, le transport automatisé lourd. Ces robots sont des engins plats qui supportent une charge allant jusqu'à 600 kg et téléguidés. Les « tortues » transportent essentiellement les chariots de plateaux-repas du sous-sol, où se trouvent les cuisines, au local de stockage avant distribution, deux étages plus haut. Elles



soulagent les agents hospitaliers, occupés à des tâches moins contraignantes. Munies d'un guidage infrarouge et radio, elles détectent tout éventuel obstacle (chariot, personne...). Une fois dans l'office de stockage, les caissons remplis de plateaux sont installés aux bornes de température qui ventilent de l'air frais d'un côté et de l'air à 130 °C pour réchauffer

les plats avant service de l'autre. « *Ces bornes sont pourvues de roulettes qui facilitent leurs déplacements lors des opérations de maintenance et du ménage. Elles se retirent sans outillage pour plus de confort* », explique Bertrand Buisson. L'arrivée des « tortues » a également modifié l'organisation du travail. La distribution des repas, dédiée au personnel sanitaire et logistique, a été transférée aux aides-soignants et infirmiers. « *Nous avons eu quelques réticences au départ mais, les repas étant considérés comme un soin, cette organisation trouve sa place dans les tâches du personnel soignant* », poursuit le responsable de la restauration. « *En revanche, nous travaillons encore sur un problème directement lié à l'utilisation du TAL, puisque les chariots transportés par les tortues ne sont pas aussi maniables que les anciens, munis de cinq roues très pratiques* », avoue-t-il. Les risques de TMS sont donc réduits en cuisine, mais, dans les étages, un certain malaise demeure. « *Nous sommes trois par chariots, et heureusement, car ils sont lourds et très hauts. Nous avons du mal à les manipuler, chaque coin de couloir peut devenir un problème* », confirme Paulette Digaud, aide-soignante. Mais avec le sourire ! Elle sait que Bertrand Buisson et son équipe entendront cet appel. Le jeune homme, féru de nouvelles technologies, trouvera certainement une solution.

# Rénovation

## Jouer la prévention en amont

Face à la rénovation de son restaurant à Mantes-la-Ville, dans les Yvelines, l'ESAT de l'Envol s'est inquiété très tôt des exigences relatives à la prévention des risques professionnels. Pourtant, l'établissement s'est heurté aux difficultés d'adhésion spontanée du maître d'œuvre à l'ensemble des préconisations.



© PHILIPPE CASTANO POUR L'INRS

**N**ous ne souhaitons pas renouveler l'expérience de 2002. » Lorsqu'elle évoque le projet de rénovation du restaurant, Marie-Pierre Donnadille, directrice de l'ESAT<sup>(1)</sup> de l'Envol à Mantes-la-Ville, ne peut pas éviter de mentionner les problèmes rencontrés quelques années plus tôt lors de la conception des locaux. Car c'est bien le manque de coordination des différents acteurs de l'époque qui a conduit, bien trop vite, à devoir repenser l'installation. Absence de sanitaires, locaux trop exigus, zones de stockage insuffisantes, marche en avant non respectée... Les manquements étaient nombreux. En 2007, quand la décision est prise d'agrandir le restaurant, l'établissement joue la carte du partenariat. La Cramif, l'Aract<sup>(2)</sup> et le Greta<sup>(3)</sup> service

formation conseil sont sollicités. Le souhait est également de travailler au plus tôt avec l'architecte, le cuisiniste et le maître d'œuvre. « *Notre coordinateur hygiène et sécurité, Marion Casset, et le représentant Sodexo sur le site ont suivi l'ensemble du projet afin que les besoins spécifiques à l'activité soient intégrés* », souligne Khamthong Kaiym, le directeur adjoint. Le projet d'agrandissement du self est couplé au transfert, dans le même bâtiment, de la blanchisserie de l'ESAT, jusqu'alors située en centre-ville de Mantes-la-Jolie. Un regroupement qui participe du même souci de remise aux normes d'hygiène et de sécurité et d'adaptation des conditions de travail. Début 2009, une somme d'exigences, formulées par le Centre de mesures et contrôles phy-

*La multiplication des façades vitrées garantit un maximum de visibilité en cuisine.*

siques de la Cramif, est intégrée à la rédaction du cahier des charges. Il s'agit notamment de prendre en compte des paramètres tels que la glissance des sols, l'éclairage, la ventilation et le bruit.

### Réalisations et obstacles

Dans le restaurant (destiné aux usagers<sup>(4)</sup> et encadrants), une équipe de neuf personnes handicapées mentales et une monitrice sont à l'œuvre pour la préparation des 250 repas quotidiens, sous la responsabilité du gérant Wilfried Gogfin et d'un cuisinier de Sodexo. « *La volonté était de jouer sur la transparence, en*

intégrant des façades vitrées entre les différentes zones de travail, pour que l'encadrant et les usagers bénéficient d'un maximum de visibilité et que personne ne soit en situation de travailleur isolé », précise la directrice. La mise en place d'un éclairage naturel et le renforcement de l'éclairage artificiel sont demandés.

Au niveau ventilation, il est question du respect de la marche en avant et des flux d'air. En cuisine, une hotte aspirante et soufflante doit permettre de compenser l'air extrait sans mettre le local en trop forte dépression. Les flux et l'ergonomie des postes sont étudiés avec le souci constant de répondre au principe de marche en avant et aux besoins des usagers : circuit bien identifié, codification des pièces par couleurs, juste implantation des zones de stockage, de la plonge et du local poubelle, visibilité lors de l'ouverture des portes... « Nous accueillons des déficients intellectuels qui ont besoin d'aides techniques afin de décomposer les tâches. Pour cela, nous avons conçu des espaces de travail plus importants qu'ils ne le seraient en milieu ordinaire », poursuit Marie-Pierre Donnadille. Dernier point, le traitement acoustique du plafond en salle de repas est spécifié.

## Multicom pétence

Mais à l'automne 2009, lorsque l'architecte remet le dossier technique, des réserves sont formulées. La

Cramif repère des éléments manquants et demande que des engagements factuels de résultats soient fixés. Sans suite. Certaines exigences, perçues comme une contrainte par le maître d'œuvre, ne seront pas suivies. « L'expérience montre toute la difficulté de prise en compte par l'architecte et le maître d'œuvre des préconisations, alors même qu'ici, l'établissement s'est toujours montré volontaire et partie prenante dans une démarche participative mise en place très en amont », regrette Emmanuelle Lepage, contrôleur de sécurité à la Cramif. Les travaux ont lieu en 2010. Malgré ces réserves, la nouvelle cuisine

## L'Envol en bref

L'ESAT est l'un des établissements de l'Envol APEI<sup>(1)</sup> du Mantois, une association créée en 1964 à l'initiative de parents pour répondre aux besoins de suivi et d'accompagnement des personnes handicapées mentales de Mantes-la-Jolie et sa région. 200 usagers et une équipe pluridisciplinaire de 40 personnes sont répartis dans différents services : conditionnement, préparation de commandes, blanchisserie industrielle, espaces verts, entretien des locaux, propreté urbaine, restauration collective, médico-social...

1. Association de parents, de personnes handicapées mentales et de leurs amis.

remporte immédiatement l'adhésion des équipes. « Il y a aujourd'hui une certaine fierté à travailler ici, constate la directrice. La dynamique est bonne. Les usagers comme les encadrants sont moins stressés. »

En matière d'ergonomie, les besoins ont été pris en compte. La mise en place, par exemple, de postes assis debout à la légumerie permet aux personnes ayant des soucis physiques d'accéder à de nouvelles tâches. Un point fort pour l'ESAT, dont l'un des objectifs était de favoriser la multi-compétence. « J'ai l'impression d'apprendre des choses, raconte un usager. Je travaille le chaud. On m'a même envoyé en formation ! » Les personnes handicapées sont en effet tour à tour formées à la préparation des plats chauds par David Maurice, le cuisinier. Philippe Paupy, l'animateur formation de l'ESAT, travaille d'ailleurs en étroite partenariat avec Sodexo afin que, au fil des parcours individuels, des évolutions soient permises. Et la nouvelle implantation rend ces choses possibles.

Les points d'amélioration, quant à eux, sont listés dans un rapport établi au printemps 2011 par la Cramif. « Les mesures de glissance fournissent des coefficients moyens de frottement dynamique de 0,2. Un niveau un peu faible au regard des 0,3 attendus, détaille Martine Magnier, contrôleur de sécurité à la Cramif. Le sol de la cuisine n'est pas référencé dans la liste CNAMTS<sup>(5)</sup> comme

prévu initialement et la pérennité de l'installation peut être limitée car les joints mis en place lors de la pose sont des joints ciment et non des joints résine. » En matière d'éclairage, les résultats sont bons sur les postes bénéficiant d'un éclairage naturel, un peu faibles dans les zones éclairées artificiellement. « En cuisine, l'éclairage moyen à maintenir est compris entre 300 et 500 lux, en fonction des postes, précise Emmanuelle Lepage. Ici, nous avons un meilleur rendu des couleurs dans les allées qu'au-dessus des postes de travail, ce qui peut être corrigé en déplaçant certains blocs lumineux. » Enfin, les mesures de bruit dans la salle de restaurant donnent entière satisfaction. Tous les midis, moniteurs et usagers s'y retrouvent pour une pause que l'on a souhaitée de qualité. « L'augmentation des zones de stockage nous donne la possibilité de travailler beaucoup plus de produits frais », évoque David Maurice. Une bonne façon d'amener les usagers vers des goûts nouveaux et de faire en sorte que la qualité du travail se retrouve aussi dans l'assiette.

1. Établissement et service d'aide par le travail.
2. Association régionale d'amélioration des conditions de travail.
3. Groupement d'établissements publics : organisme de formation.
4. Est appelé usager toute personne handicapée travaillant dans l'un des services de l'ESAT.
5. Liste éditée par la CNAMTS en collaboration avec la Direction générale de l'alimentation, téléchargeable sur [www.risquesprofessionnels.fr](http://www.risquesprofessionnels.fr).

G. B.