



Enfance

LA PLONGE

Il existe ou peut exister, dans les restaurations collectives, deux types de zone :

- Zone plonge batterie

Cette zone est destinée au lavage des instruments ayant servi à la préparation des repas en cuisine.

- Zone laverie vaisselle

Cette zone est destinée au lavage de la vaisselle utilisée par les usagers.

Les machines utilisées sont le lave-vaisselle ou la machine à convoyeur.

Les risques professionnels

Risques	Causes
Risques de chutes et de glissades	Sol mouillé, sol souillé, sol glissant...
Risques liés aux outils à main	Bacs encombrés d'objets coupants, vaisselle cassée
Risques liés à la manipulation et aux manutentions manuelles	Manipulation de la batterie (pièces lourdes et encombrantes), des échelles, de la vaisselle, utilisation de douchette...
Risques chimiques	Utilisation de produits de nettoyage
Risques liés aux gestes répétitifs et aux postures inconfortables	Position debout prolongée ou maintenue, position courbée... lors du vidage des assiettes, remplissage et vidage des paniers
Risques de brûlures	Vapeurs chaudes, ustensiles de cuisine et plats chauds...
Risques liés aux bruits	Bruit des machines, de la vaisselle entrechoquée
Risques liés aux facteurs d'ambiance	Température, éclairage, humidité
Risques liés à la ventilation	Ventilation insuffisante
Risques électriques	Utilisation du lave-vaisselle en milieu humide, prise électrique près d'un point d'eau, coupure électrique accessible...
Risques biologiques	Manutention de denrées (salmonelle, brucelloses...), tétanos si plaies et coupures
Risques psychosociaux	Charge mentale lors du coup de feu

Mesures de prévention

Techniques

Conception des locaux en concertation avec les agents

- poste de tri : privilégier les postes de tri et de dérochage frontaux limitant les ports de charges (piles d'assiettes, casiers pleins...), accessibilité des casiers stockés en hauteur, insonorisation du local, évacuation des récipients de déchets possible directement vers le local poubelle
- plonge : sol antidérapant, dimensionnement de la plonge (hauteur et profondeur), longueur de convoyeurs, ventilation adaptée, captage à la source des vapeurs de la machine à laver, hauteur et profondeur des bacs réglables, système d'évacuation au sol, éviter les différences de niveau, accessibilité des casiers stockés en hauteur, insonorisation du local et des machines
- zone de stockage de la vaisselle sale et vaisselle propre (rangement sur chariot...)
- zone de circulation des chariots
- zone de pré-tri en zone de dépose des plateaux
- zone de stockage des produits d'entretien (ventilation, bac de rétention...)
- éviter le contact des personnes avec les produits de nettoyage (centrale de dilution, alimentation directe des machines...)

Favoriser l'achat de matériel ergonomique :

- Lave-vaisselle moins bruyant et à hauteur de plan de travail
- Douchette qui se commande en tirant et non en pressant une poignée
- Convoyeur à même hauteur que le lave-vaisselle et sur rouleaux
- Tapis antifatigue et facilement nettoyables en machine
- Mise à disposition de sièges assis-debout faciles à déplacer et à ranger
- Mise à disposition de distributeurs (d'essuie-tout, de gants,...) à hauteur d'utilisation et de rechargement
- Mise à disposition de bacs de réception pour les outils tranchants, de bac rigide spécifique pour la vaisselle cassée,
- Chariots adaptés à chaque type de vaisselle avec des poignées ajustables en hauteur et pour la préhension...

Dotation et entretien des équipements de Protection individuelle adaptés :

- Vêtements de travail de couleur claire
- Tablier étanche
- Chaussures/bottes de sécurité à semelle antidérapante
- Coiffe enveloppant la chevelure
- Gants de nettoyage et anti-coupure avec manchette longue
- Protections auditives individuelles appropriées en cas d'insonorisation insuffisante
- Lunettes
- Masque

Organisationnelles

- Adapter l'organisation du travail au local (dimensions, configuration, nombre de personnes) notamment l'alternance des tâches en prévoyant une rotation des agents sur les différents postes afin de limiter la répétition des efforts identiques
- Entretien et vérification périodique des équipements de travail (lave-vaisselle, chariot (soudure, roulettes....) et des installations (Système d'évacuation des eaux et des siphons de sol, peintures, installations électriques, huisserie...)
- Sensibilisation des usagers au pré-tri et au rangement des objets sur les plateaux
- Remplacer les produits dangereux par d'autres produits qui le sont moins et s'assurer de la compatibilité entre les produits
- Mettre en place une organisation entre la zone de préparation et de la plonge permettant de n'amener à la plonge que des ustensiles refroidis ou matérialiser une zone dédiée aux ustensiles chauds

Humaines

- Formation hygiène personnelle (lavage des mains)
- Formation HACCP
- Formation extincteurs
- Formation premiers secours
- Formation et information à l'utilisation des produits chimiques (procédures d'utilisation des produits (dosages, dangerosité des produits), compatibilité des produits de nettoyage entre eux...)
- Formation et information aux équipements de travail et de l'organisation mise en place
- Formation sur les gestes et postures contraints (ergonomie des gestes)
- Suivi médical et vaccination

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter
notre Conseiller en Hygiène et Sécurité au :
02 99 23 31 00