



Enfance

TRAVAIL DANS LES SALLES DE SERVICE

La restauration scolaire comprend la gestion administrative et l'approvisionnement des matières premières, l'élaboration des repas et le service à table des personnes (enfants, agents de la collectivité, personnes âgées...).

En fonction du type de service (self, service à l'assiette et/ou au plat), du niveau d'assistance des agents (aide à la prise du repas et/ou au transport...), la santé des agents est impactée.

1. Les risques professionnels

- Risques de Troubles Musculo-squelettiques pendant le service et le nettoyage de la salle,
- Risques liés à la manutention et au port de charges,
- Risques liés aux nuisances sonores pendant le service,
- Risques liés aux chutes et glissades de plain-pied,
- Risques liés à la charge et au rythme de travail pendant le service,
- Risques de coupures lors de la manipulation des couteaux,
- Risques infectieux et allergiques,
- Risques de chutes de hauteur lors de la mise en place des décorations ...



2. Mesures organisationnelles

Organisation, charge et rythme de travail

Mise en place, en concertation avec les agents, d'une organisation de travail en salle de service prenant en compte la santé de l'agent ainsi que la qualité du service rendu sur les points suivants :

- les horaires de travail des agents,
- la rotation des agents sur les postes à exposition prolongée,
- le nombre de services sur le temps de repas,
- le temps pour la prise de repas du personnel,
- le temps pour la préparation et le service,
- les méthodes de gestion/animation des enfants et l'autorité/discipline,
- les méthodes de nettoyage de la salle,
- l'accompagnement alimentaire des usagers pendant les choix des plats et la prise de repas,
- le ratio du nombre d'agents vis-à-vis du nombre de personnes encadrées,
- les horaires d'arrivée et de sortie des usagers en lien avec l'enseignement et/ou les animations.

Choix des menus :

La nature des plats (soupes, fruits, service à la part...) a une importance compte tenu des conséquences sur l'activité de service. Le choix et la planification des menus doivent intégrer les contraintes de fabrication dans un temps donné et les contraintes de service en fonction du nombre de personnes et du temps disponible.

3. Mesures techniques

Conception des locaux

Les locaux adaptés aux activités et aux services rendus doivent prendre en compte :

- le nombre de personnes à se restaurer,
- les espaces de circulation nécessitant le passage aisé d'un chariot entre les tables, à la cuisine,
- les espaces pour la mise en place de claustras diminuant sensiblement le niveau sonore global,
- le flux de circulation des personnes en fonction des accès, des toilettes,
- les zones de positionnement des équipements de travail (self, matériels de pointage, armoires froides et/ou chaudes, chariots de stockages de pain, de vaisselles, ...),
- les contraintes de l'activité (bruit, luminosité naturelle, artificielle, température...)
- le nettoyage des locaux : réflexion sur le positionnement des prises de courant, sur le type de revêtement de sol en fonction de la méthode de nettoyage et le type de matériel utilisé,
- les espaces de stockage des matériels et produits chimiques de nettoyage,
- la présence de décorations et de leur système d'accrochage et d'accès.

Choix du matériel :

Les équipements de travail doivent intégrer les contraintes liées à l'activité et à l'environnement de travail en prenant en compte:

- la physiologie des personnes (taille des mains, taille...),
- les contraintes de l'activité (caractéristiques mécaniques minimum),
- la présence ou non de tiers à proximité lors de l'utilisation,
- les postures imposées par les équipements (tables à hauteur d'adulte pour les enfants avec des sièges adaptés, chariots trop hauts ou trop bas) et les matériels de ménage,
- le poids des équipements portés et/ou manipulés (chaises légères avec un système de préhension facile et une position de repos stable),
- le niveau sonore des équipements (tables minimisant le bruit des couverts),
- la suppression des risques à privilégier (pompe-doseuse pour les produits d'entretien).

Le stockage des outils et des produits :

Le stockage doit posséder deux points importants :

- le rangement : préserver les caractéristiques mécaniques et chimiques des outils et des produits
- l'accessibilité des outils et des produits: une grande proximité et une meilleure préhension des matériels et des produits. L'accès du stockage est réservé aux seuls agents concernés.

L'entretien du matériel :

Les notices d'entretien du matériel précisent les conditions de nettoyage, d'entretien et de rangement après chaque utilisation. L'entretien prolonge la durée de vie des équipements de travail.

Les premiers secours :

Dans chaque bâtiment, au moins une personne doit être formée aux gestes de premiers secours et une trousse de secours doit être mise à disposition.

Les équipements de protection individuelle :

Les agents doivent être équipés de :

- vêtements de travail de couleur claire, propres et adaptés.
- chaussures de sécurité à semelle antidérapante.
- gants pour la manipulation des produits chimiques (produits d'entretien...).

4. Mesures humaines

Les techniques de nettoyage :

Les agents doivent être formés aux techniques de nettoyage afin d'acquérir les méthodes et les techniques nécessaires à ces travaux dans les salles de service.

Les consignes d'utilisation :

Des consignes d'utilisation définissant l'organisation, les protections collectives et les protections individuelles pour la manutention d'un équipement de travail peuvent être élaborées selon les indications du fournisseur.

La vaccination :

La persistance du risque tétanique et sa gravité, même pour des plaies minimales, entraînent souvent la nécessité d'une vaccination antitétanique.

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter
notre Conseiller en Hygiène et Sécurité au :

02 99 23 31 20