



Agent en restauration collective

1/ Les missions

Les missions des agents en restauration collective consistent à recevoir des denrées alimentaires brutes, à les transformer et à les distribuer (en libre-service, sur la table du consommateur ou à domicile), tout en empêchant la multiplication des microbes qu'elles renferment (moisissures, levures, bactéries, virus) et en essayant d'en ajouter le moins possible.

2/ Les différentes tâches

- Approvisionnement et mise en place : réception, contrôle, déballage et rangement des marchandises
- Production culinaire (Assemblage de produits semi-élaborés, fabrication, assemblage et dressage de préparations simples, froides ou chaudes, dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective, épluchage, décongélation,... suivant les établissements...)
- Service en salle (self ou cantine)
- Surveillance des enfants et aide aux plus petits
- Laverie : plonge et nettoyage de la salle de repas, nettoyage et désinfection de la cuisine

3/ Les risques professionnels

Ils sont multiples et dépendent du poste de travail :

- ❶ Risques de chute, glissade
- ❷ Risques de coupure, utilisation de machines et outils tranchants
- ❸ Risques de brûlure, de projections chaudes
- ❹ Risques chimiques (produits de nettoyage, de désinfection, contre les insectes et nuisibles...)
- ❺ Fatigue articulaire et posturale (TMS...)
- ❻ Fatigue liée au bruit
- ❼ Exposition à des températures élevées, des températures froides, à l'humidité
- ❽ Rythme de travail variable et intense

4/ La prévention

Les actions à mettre en place sont :

Mesures techniques et organisationnelles

- **des locaux adaptés** pour faciliter la « marche en avant » et des postes de travail ergonomiques.
 - des matériaux lisses, de couleur claire, imputrescible, lavables et non toxiques, faciles à nettoyer et à désinfecter,
 - **des revêtements de sol** antidérapants, exempts de trous et de bosses, incombustibles, faciles à nettoyer et à désinfecter, de couleur claire, résistants aux chocs, imputrescibles et non toxiques. Aussi le sol doit être en pente et muni de siphons pour faciliter l'entretien, l'évacuation des eaux de lavage et empêcher la rétention d'eau.
 - lumière naturelle et revêtement réduisant le bruit au maximum
 - des vestiaires, douches et lavabo à disposition ainsi qu'une tenue complète pour l'agent : charlotte, blouse et chaussures de sécurité. Les lavabos doivent délivrer de l'eau chaude et être équipés de distributeurs de savon, de brosse à ongles et d'essuie-mains hygiéniques. La blouse, si elle se porte sur les vêtements civils doit les recouvrir au maximum.

- veiller au port des EPI (équipements de protection individuelle) et particulièrement des gants ;
- La conception des matériels et des équipements doit intégrer les principes d'ergonomie pour que les postes de travail soient davantage adaptés aux utilisateurs. Ainsi, les plans de travail permettant aux agents de travailler assis ou debout pourront présenter les caractéristiques suivantes :
 - les chariots doivent être adaptés aux dimensions et au poids des charges transportées (plats, vaisselle, seau,...), aux zones de passage et être réglables en hauteur (une hauteur de 85 à 95 cm recommandée),
 - un dégagement au niveau des jambes et des pieds devra être prévu sur le mobilier de cuisine pour permettre à l'agent de se rapprocher de son poste et d'éviter tout mouvement de flexion pouvant entraîner des pathologies dorsolombaires,
 - une profondeur de 30 à 50 cm est recommandée pour certaines installations
 - les commandes mécaniques des machines et équipements de travail doivent être accessibles et faciles à manoeuvrer,
 - les stockages et le travail organisés de manières à limiter ou faciliter les manutentions et efforts de soulèvements,
- améliorer l'ergonomie des installations, des matériels et limiter le port des charges lourdes ;
- éviter les situations de sous-effectifs en cas d'absentéisme, génératrices d'accidents ;
- anticiper et réussir les reclassements ;
- renforcer la culture de la sécurité et de la prévention (affichage des consignes et procédures : lavage de mains, consignes incendies...)
- Dès que possible, remplacer un produit dangereux par un produit moins ou pas dangereux et veiller à ne pas ranger ensemble des produits incompatibles et les stocker dans un local ou une armoire prévus à cet effet (ventilation, bacs de rétention en cas de fuites, séparation avec tout matériau combustible...)
 - Vérifier que tous les emballages des produits comportent un étiquetage et prendre en compte les mises en garde portées sur les étiquettes
- Alternier les différents postes de travail pour éviter la répétition des gestes

Mesures humaines

1/ Les EPI :

le port des EPI suivants peut être rendu obligatoire en fonction des résultats de l'évaluation des risques professionnels :

→ **Les vêtements de travail** : blouse propre, légère, claire et solide (supportant les lavages) sans poches ni revers.

Possibilité de mettre un tablier sur la blouse de travail.

→ **Les gants** : 4 sortes de gants peuvent être utilisés selon le cas :

- les gants en maille métallique pour diminuer la gravité des coupures notamment lors de la découpe de la viande (*norme CE-EN 1082-1*),
- les gants souples pour la manipulation des denrées, de gamme alimentaire, imperméables aux bactéries et jetables (*leur usage n'est pas obligatoire si un lavage complet, minutieux et régulier des mains est assuré*). Ils peuvent être en nitrile ou en latex, - les gants de protection thermique pour l'usage du matériel et des installations de cuisson (four,...),
- les gants de protection contre les produits chimiques lors du lavage à la main de la vaisselle et la manipulation des produits de nettoyage.

→ **Les chaussures ou sabots de sécurité** : résistants et antidérapants afin de minimiser les conséquences de la chute d'objets lourds (*coque métallique sur l'embout*) et pour éviter les glissades

→ **La coiffe** : enveloppant l'ensemble de la chevelure, elle protège aussi bien les denrées des cheveux (*pellicules, chute de cheveux...*) que les cheveux des denrées (*éclaboussures, odeurs...*).

→ **Le masque bucco-nasal** : son usage peut être nécessaire afin d'éviter la contamination des aliments dans certaines situations (*exemple d'un agent malade*).

RAPPEL : la manipulation des denrées alimentaires est strictement interdite aux agents atteints d'infections cutanées, des muqueuses, respiratoires ou intestinales. En cas de rhume, un masque bucco-nasal doit être porté.

2/ Les formations :

Liste non exhaustive des formations existantes :

- les formations à l'hygiène alimentaire (formation à l'application de la méthode HACCP, à la gestion financière d'un service, à la conception d'un menu,..)
- la formation aux gestes et postures de sécurité dans le travail,
- la formation à la conduite à tenir en cas d'urgence (*secourisme, incendie,...*)
- la sensibilisation au risque chimique (*règles de manipulation, stockage,...*),
- la formation au risque électrique

Restauration collective

Pour réduire lésions et TMS

- Porter les EPI au quotidien:
 - les chaussures pour éviter les glissades et éviter les blessures au pied provoquées par les chutes d'objet
 - les gants pour éviter les blessures aux mains (coupures, brûlures, irritations...)
- Alternier les postes de travail pour limiter les mouvements répétitifs (TMS)
- La conception des matériels et des équipements doit intégrer les principes d'ergonomie pour que les postes de travail soient davantage adaptés aux utilisateurs.

Pour limiter la fatigue

- Alternier les postes Améliorer au maximum l'ergonomie des postes de travail (plan de travail facile à nettoyer, chaise à bonne hauteur...)
- Prévoir l'absentéisme pour ne pas travailler en flux tendu

Pour limiter les risques chimiques

- Se former et connaître les produits. Savoir lire les étiquettes et déchiffrer les pictogrammes.