



Symposium SOHF 2009:
"Prévenir les risques à la place de travail dans les établissements de santé"

Santé et sécurité dans les cuisines et la restauration

Lausanne, 3 septembre 2009



Intervenants:

Aurélia Pellaux et Pascal Ramaciotti, ERGOrama SA

ERGOrama SA 1



Thèmes abordés

- Quelques chiffres et exemples
- Film « Vivre en cuisine en toute sécurité »
- Principaux dangers liés au travail en cuisines et restaurants et mesures de prévention
- Aspects ergonomiques

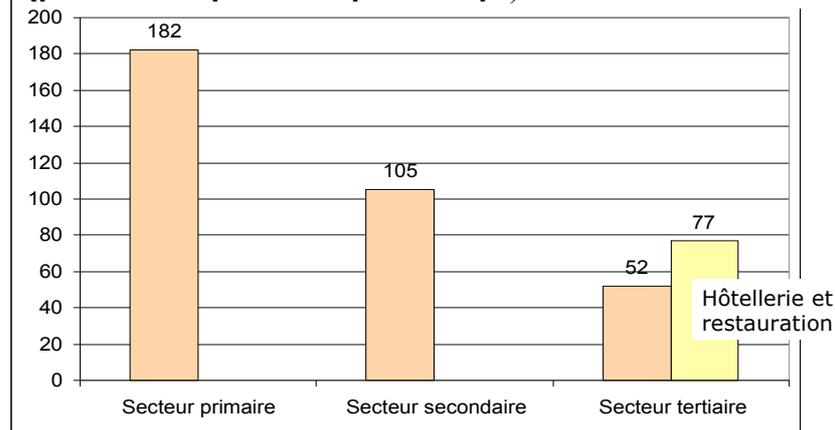


ERGOrama SA 2



Quelques chiffres

Cas d'AP/MP selon les secteurs économiques en 2006 (pour 1000 équivalents plein temps)



ERGOrama SA 3

source = Statistique des accidents LAA, édition 2009



Dangers dans les cuisines

Principaux dangers d'accidents et (mal. prof.)

- Coupures, piqûres 35%
- Glissades, trébuchements 25%
- Brûlures 5%
- Brûlures, intoxications et autres liés aux produits

Autres dangers

- Port de charges, gestes répétitifs, postures pénibles
- Précipitation, stress
- Formation et information, qualification du personnel

ERGOrama SA 4

Source: CFST 6209.f



Exemples d'accidents

- « Notre apprenti de 3ème année s'est coupé à un doigt de la main, dans le service de la cuisine »



- « En allant chercher de la nourriture dans les frigos, l'employé a glissé sur le sol qui était mouillé suite au nettoyage. »
- « En sortant un plat du four, de l'huile brûlante a éclaboussé M. X. »



ERGOrama SA 5



- Film « Vivre en cuisine en toute sécurité »
Présentation des principaux risques pour la sécurité liés à la restauration collective ainsi que des mesures générales de prévention.



ERGOrama SA 6



Risque de coupures



- Protection de la lame
- EPI nécessaires pour machine à couper les OS:



ERGOrama SA 7



Risque de coupures

- Aiguillage des couteaux
- Gants de protection
- Machines conformes à la LSIT



ERGOrama SA 8



Dangers de glissade



- Différences de carrelage dans la même cuisine (une partie seulement est antidérapante)
 - ✓ Poser des revêtements antidérapants partout où nécessaire
 - ✓ Tenir les sols propres
 - ✓ Eviter les câbles de machine dans les passages
 - ✓ Porter des semelles antidérapantes

ERGOrama SA 9



Santé et protection de l'environnement



- Stockage des produits dans un local (ou armoire) séparé et ventilé
- Risque de vapeurs et de projections à l'utilisation (dilution à la main): EPI, rince-œil, matériel de premiers secours

ERGOrama SA 10



Produit pour nettoyer les fours

Produit nocif en cas
d'ingestion et irritant peau
et yeux (anciennes classes
de toxicité)



ERGOrama SA 11



Suma Grill D9 (JohnsonDiversey)

- **Utilisation:** Nettoyage des fours, grills, salamandres, etc.
- **Symbole de danger:** Corrosif
- **Risque:** Provoque de graves brûlures
- **Précautions:**
 - ✓ Eviter tout contact avec la peau et les yeux
 - ✓ Eviter la formation de gouttelettes aérosols / éviter toute inhalation des vapeurs de spray



Corrosif

ERGOrama SA 12



Suma Grill D9 (JohnsonDiversey)

- **Protection individuelle:**



Corrosif

- **Bien ventiler/aérer l'espace de travail**

- Selon la FDS du 27/09/2005, une protection respiratoire n'est pas nécessaire. Cependant, l'inhalation de poussières, vapeurs, aérosols doit être évitée.

ERGOrama SA 13



Etiquetage adéquat des produits

Sur le récipient que le personnel utilise doit figurer, au minimum:

- Le nom du produit
- Les pictogrammes de danger
- Les précautions d'emploi

ERGOrama SA 14



Signalisation produits

The image shows a wall-mounted display of hygiene documentation. On the left, there are several smaller charts with the ECOLAB logo. On the right, a larger table titled 'Hygiène Documentation / Ecole Hôtelière de Lausanne Plan de base' is visible. The table has columns for 'Produit', 'Matière', 'Volume', 'Temps de contact', 'Température', 'Méthode', 'Fréquence', and 'Autres'. It lists various cleaning products like 'Ecolab One', 'Ecolab One Plus', 'Ecolab One Plus 2', 'Ecolab One Plus 3', 'Ecolab One Plus 4', 'Ecolab One Plus 5', 'Ecolab One Plus 6', 'Ecolab One Plus 7', 'Ecolab One Plus 8', 'Ecolab One Plus 9', 'Ecolab One Plus 10', 'Ecolab One Plus 11', 'Ecolab One Plus 12', 'Ecolab One Plus 13', 'Ecolab One Plus 14', 'Ecolab One Plus 15', 'Ecolab One Plus 16', 'Ecolab One Plus 17', 'Ecolab One Plus 18', 'Ecolab One Plus 19', 'Ecolab One Plus 20', 'Ecolab One Plus 21', 'Ecolab One Plus 22', 'Ecolab One Plus 23', 'Ecolab One Plus 24', 'Ecolab One Plus 25', 'Ecolab One Plus 26', 'Ecolab One Plus 27', 'Ecolab One Plus 28', 'Ecolab One Plus 29', 'Ecolab One Plus 30', 'Ecolab One Plus 31', 'Ecolab One Plus 32', 'Ecolab One Plus 33', 'Ecolab One Plus 34', 'Ecolab One Plus 35', 'Ecolab One Plus 36', 'Ecolab One Plus 37', 'Ecolab One Plus 38', 'Ecolab One Plus 39', 'Ecolab One Plus 40', 'Ecolab One Plus 41', 'Ecolab One Plus 42', 'Ecolab One Plus 43', 'Ecolab One Plus 44', 'Ecolab One Plus 45', 'Ecolab One Plus 46', 'Ecolab One Plus 47', 'Ecolab One Plus 48', 'Ecolab One Plus 49', 'Ecolab One Plus 50'. Each row includes icons for application methods like spraying, wiping, and pouring.

ERGOrama SA 15



Postures pénibles

Stockage d'un grand nombre d'assiettes et de plats sur toute la longueur



ERGOrama SA 16



Situations de travail



ERGOrama SA 17



Facteurs de risques de lombalgies et TMS

Effort dynamique

Ex : port de charges
Lombalgies, TMS

Effort statique

Ex : station debout prolongée
Fatigue, crampes

Travail en cuisine

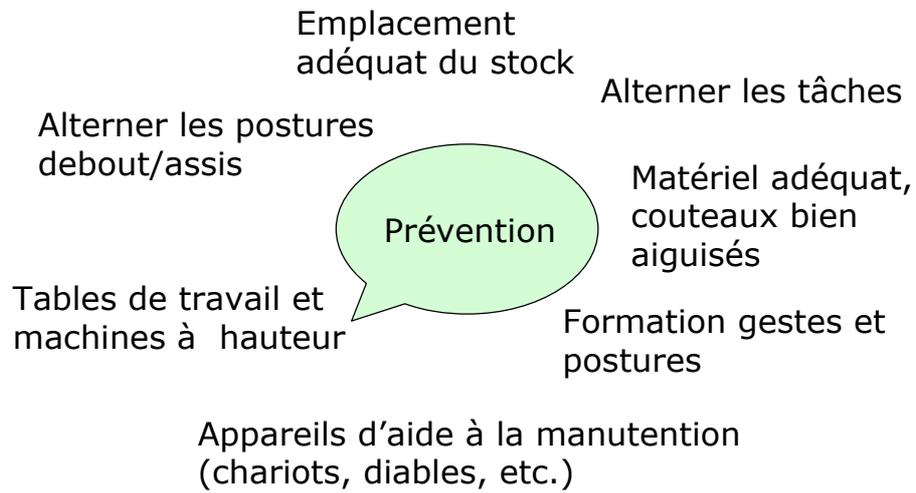
Gestes répétitifs

Ex : couper, hacher, désosser
TMS

ERGOrama SA 18



Mesures de prévention



Restauration: lavage/essorage de la salade (avant intervention)





Restauration: lavage/essorage de la salade (après intervention)

Essoreuse placée sur un chariot fabriqué sur mesure



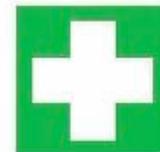
Table rehaussée pour le stockage de l'essoreuse

ERGOrama SA 21



Premiers secours

- Matériel de premiers secours en quantité suffisante et aux emplacements nécessaires.
- Mettre en place une procédure en cas d'accident et en informer tout le personnel:
 - ✓ Protéger les lieux
 - ✓ Donner l'alerte (144 ou autre selon la procédure interne)
 - ✓ Administrer les premiers secours



ERGOrama SA 22



Protection incendie

- Sources d'incendie:
 - ✓ Friteuses
 - ✓ Fours
 - ✓ Grils
 - ✓ Réchauds, etc.
- Mesures
 - ✓ Positionnement des friteuses
 - ✓ Connaissance des procédures incendie et évacuation
 - ✓ Couverture anti-feu près des sources de flammes
 - ✓ Matériel d'extinction



ERGOrama SA 23



Autres dangers/nuisances



- Risque de chute de matériel
- Exposition au bruit (machines, hotte, vaisselle)
- Climat physique (chaleur, humidité, chambres froides)
- Odeurs
- ...

ERGOrama SA 24



Où trouver des informations

- **Documents CFST** (www3.ekas.ch)
 - ✓ 6802.F Liste de contrôle: Cuisines
 - ✓ 6803.F Liste de contrôle: Couteaux de cuisine
 - ✓ 6209.F L'accident n'arrive pas par hasard (restauration dans l'hôtellerie et les établissements hospitaliers)
- **Documents Suva** (www.suva.ch/waswo)
 - ✓ 67117.F Protection de la peau dans l'agroalimentaire, les cuisines collectives et la restauration
- **INRS** (www.inrs.fr)
 - ✓ ED 6007. Conception des cuisines de restauration collective.
 - ✓ ED 880. La restauration traditionnelle: prévention des risques professionnels.